Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 262 del 9 novembre 2010 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

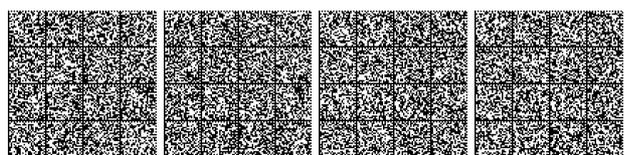
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 9 novembre 2010** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

N. 245

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Decreti di modifica e di approvazione di disciplinari di produzione di vini a DOC.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 20 ottobre 2010.

Conferimento a «Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.» dell'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dall'articolo 118-septdecies del Regolamento (CE) n. 1234/07 per la DOCG «Verdicchio di Matelica Riserva».

IL DIRETTORE GENERALE
DEL DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA
DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 relativo all'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);

Visto il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 relativo all'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), in particolare agli articoli 118 sexdecies e 118 septdecies concernenti il sistema di controllo dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, concernente la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88, che ha abrogato la legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto, in particolare, l'art. 31, comma 1, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, che rende transitoriamente applicabili le disposizioni di cui ai decreti attuativi della Legge 10 febbraio 1992, n. 164, nelle more dell'entrata in vigore delle relative disposizioni applicative;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 marzo 2007 concernente le disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 luglio 2007 concernente l'approvazione dello schema del piano dei controlli, del prospetto tariffario e determinazione dei criteri per la verifica della rappresentatività della filiera vitivinicola, in applicazione dell'articolo 2, comma 2, del decreto 29 marzo 2007;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 17 luglio 2008 concernente la modifica dello schema di piano dei controlli e del prospetto tariffario di cui al decreto 13 luglio 2007, recante disposizioni applicative dell'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 29 marzo 2007, relativo alle disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il riconoscimento come denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» nonché l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale del 18 febbraio 2010 relativo alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica»;

Vista la nota prot. 483659 del 28 luglio 2010 presentata dalla Regione Marche con la quale comunica che la filiera vitivinicola regionale ha individuato la società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l." quale struttura di controllo della denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva»;

Vista la nota prot. n. 0651574 del 14 ottobre 2010 inoltrata dalla competente Regione Marche, con la quale è stato espresso il parere favorevole sul piano dei controlli e sul prospetto tariffario presentati dalla società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l." per la denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva»;

Vista la documentazione agli atti del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari inoltrata dalla "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l." e valutata l'adeguatezza del piano dei controlli e del prospetto tariffario;

Considerata la necessità di garantire il sistema di controllo per la denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» nelle more dell'emanazione del decreto ministeriale di cui all'art. 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Ritenuto che sussistono i requisiti per procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione nei confronti della società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.";

Decreta:

Art. 1

1. La società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.", con sede in Roma, Via Piave, 24, è autorizzata ad effettuare i controlli previsti dall'art. 118 *septdecies* del Regolamento (CE) n. 1234/07 per la DOCG «Verdicchio di Matelica Riserva» nei confronti di tutti i soggetti presenti nella filiera che intendono rivendicare la predetta denominazione di origine.

Art. 2

1. La società “Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.” “di cui all’art. 1, di seguito denominata “Organismo di Controllo autorizzato”, dovrà assicurare che, conformemente alle prescrizioni del piano di controllo approvato, i processi produttivi ed i prodotti certificati nella predetta denominazione di origine rispondano ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione.

2. Per assicurare le finalità di cui al comma 1:
a) la Regione, gli uffici competenti della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, la Provincia ed i Comuni competenti per il territorio di produzione della predetta denominazione di origine sono tenuti a mettere a disposizione dell’Organismo di Controllo autorizzato, a titolo gratuito, ogni utile documentazione in formato cartaceo e, ove possibile, in formato elettronico, in particolare l’Albo dei vigneti e i relativi aggiornamenti, le dichiarazioni vendemmiali, le certificazioni d’idoneità agli esami analitici ed organolettici e ogni altra documentazione utile ai fini dell’applicazione dell’attività di controllo;

b) preliminarmente all’avvio degli adempimenti di propria competenza in materia di rivendicazione e di controllo analitico ed organolettico, gli uffici competenti della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, competente per il territorio di produzione, sono tenuti a verificare l’avvenuto pagamento degli oneri relativi all’attività di controllo all’Organismo di Controllo autorizzato da parte dei produttori richiedenti l’attribuzione dell’attestazione della DOCG in questione per le relative partite di uve e di vino, in conformità ai limiti indicati nel prospetto tariffario depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Art. 3

1. I soggetti immessi nel sistema di controllo rilasciano all’Organismo di controllo, sotto la propria responsabilità, per le produzioni in corso al momento dell’emanazione del presente decreto, una autodichiarazione che attesti la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione dei prodotti e dei processi adottati relativamente ai periodi precedenti l’avvio del controllo.

Art. 4

1. L’Organismo di Controllo autorizzato non può modificare la denominazione sociale, il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, il proprio manuale della qualità, le procedure di controllo così come presentate e esaminate, il piano di controllo, il sistema tariffario nei confronti della

denominazione di origine indicata all’articolo 1, comma 1, così come depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, senza il preventivo assenso del Ministero stesso.

2. L’Organismo di Controllo comunica ogni variazione concernente il personale ispettivo, la composizione del Comitato di certificazione e dell’organo decidente i ricorsi come indicati nella documentazione presentata.

3. Il mancato adempimento delle prescrizioni di cui ai commi 1 e 2 può comportare la revoca dell’autorizzazione concessa.

Art. 5

1. L’Organismo di Controllo autorizzato fornisce all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari ed alla Regione Marche gli elementi ed i dati conoscitivi di carattere tecnico e documentale dell'attività di controllo e certificativa.

2. Appena completata la realizzazione da parte dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari di un sistema informatico dedicato, l’Organismo di Controllo autorizzato dovrà procedere all’inserimento nello stesso dei dati di cui al comma 1.

Art. 6

1. L’Organismo di Controllo autorizzato è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - e dalla competente Regione Marche.

2. L’Organismo di Controllo autorizzato ha l’onere di fornire ai predetti enti le dichiarazioni e le comunicazioni previste dalla normativa vigente attinenti l’attività di controllo autorizzata con il presente decreto.

Art. 7

1. La presente autorizzazione comporta l’obbligo per l’Organismo di Controllo autorizzato del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora vengano meno i requisiti che ne hanno determinato la concessione.

Il presente decreto ha validità triennale dalla data di emanazione ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 ottobre 2010

Il direttore generale: La Torre

10A13117

DECRETO 20 ottobre 2010.

Conferimento a «Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.» dell'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dall'articolo 118-septdecies del Regolamento (CE) n. 1234/07 per la DOCG «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva».

IL DIRETTORE GENERALE
DEL DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA
DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 relativo all'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);

Visto il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 relativo all'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), in particolare agli articoli 118 sexdecies e 118 septdecies concernenti il sistema di controllo dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, concernente la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88, che ha abrogato la legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto, in particolare, l'art. 31, comma 1, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, che rende transitoriamente applicabili le disposizioni di cui ai decreti attuativi della Legge 10 febbraio 1992, n. 164, nelle more dell'entrata in vigore delle relative disposizioni applicative;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 marzo 2007 concernente le disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 luglio 2007 concernente l'approvazione dello schema del piano dei controlli, del prospetto tariffario e determinazione dei criteri per la verifica della rappresentatività della filiera vitivinicola, in applicazione dell'articolo 2, comma 2, del decreto 29 marzo 2007;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 17 luglio 2008 concernente la modifica dello schema di piano dei controlli e del prospetto tariffario di cui al decreto 13 luglio 2007, recante disposizioni applicative dell'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 29 marzo 2007, relativo alle disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il riconoscimento come denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» nonché l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale del 18 febbraio 2010 relativo alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

Vista la nota prot. 483659 del 28 luglio 2010 presentata dalla Regione Marche con la quale comunica che la filiera vitivinicola regionale ha individuato la società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l." quale struttura di controllo della denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva»;

Vista la nota prot. n. 0651574 del 14 ottobre 2010 inoltrata dalla competente Regione Marche, con la quale è stato espresso il parere favorevole sul piano dei controlli e sul prospetto tariffario presentati dalla società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l." per la denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva»;

Vista la documentazione agli atti del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari inoltrata dalla "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l." e valutata l'adeguatezza del piano dei controlli e del prospetto tariffario;

Considerata la necessità di garantire il sistema di controllo per la denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» nelle more dell'emanazione del decreto ministeriale di cui all'art. 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Ritenuto che sussistono i requisiti per procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione nei confronti della società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.";

Decreta:

Art. 1

1. La società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.", con sede in Roma, Via Piave, 24, è autorizzata ad effettuare i controlli previsti dall'art. 118 *septdecies* del Regolamento (CE) n. 1234/07 per la DOCG «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» nei confronti di tutti i soggetti presenti nella filiera che intendono rivendicare la predetta denominazione di origine.

Art. 2

1. La società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l." "di cui all'art. 1, di seguito denominata "Organismo di Controllo autorizzato", dovrà assicurare che, conformemente alle prescrizioni del piano di controllo approvato, i processi produttivi ed i prodotti certificati nella predetta denominazione di origine rispondano ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione.

2. Per assicurare le finalità di cui al comma 1:
a) la Regione, gli uffici competenti della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, la Provincia ed i Comuni competenti per il territorio di produzione della predetta denominazione di origine sono tenuti a mettere a disposizione dell'Organismo di Controllo autorizzato, a titolo gratuito, ogni utile documentazione in formato cartaceo e, ove possibile, in formato elettronico, in particolare l'Albo dei vigneti e i relativi aggiornamenti, le dichiarazioni vendemmiali, le certificazioni d'idoneità agli esami analitici ed organolettici e ogni altra documentazione utile ai fini dell'applicazione dell'attività di controllo;

b) preliminarmente all'avvio degli adempimenti di propria competenza in materia di rivendicazione e di controllo analitico ed organolettico, gli uffici competenti della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, competente per il territorio di produzione, sono tenuti a verificare l'avvenuto pagamento degli oneri relativi all'attività di controllo all'Organismo di Controllo autorizzato da parte dei produttori richiedenti l'attribuzione dell'attestazione della DOCG in questione per le relative partite di uve e di vino, in conformità ai limiti indicati nel prospetto tariffario depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Art. 3

1. I soggetti immessi nel sistema di controllo rilasciano all'Organismo di controllo, sotto la propria responsabilità, per le produzioni in corso al momento dell'emanazione del presente decreto, una autodichiarazione che attesti la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione dei prodotti e dei processi adottati relativamente ai periodi precedenti l'avvio del controllo.

Art. 4

1. L'Organismo di Controllo autorizzato non può modificare la denominazione sociale, il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, il proprio manuale della qualità, le procedure di controllo così come presentate e esaminate, il piano di controllo, il sistema tariffario nei confronti della

denominazione di origine indicata all'articolo 1, comma 1, così come depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, senza il preventivo assenso del Ministero stesso.

2. L'Organismo di Controllo comunica ogni variazione concernente il personale ispettivo, la composizione del Comitato di certificazione e dell'organo decidente i ricorsi come indicati nella documentazione presentata.

3. Il mancato adempimento delle prescrizioni di cui ai commi 1 e 2 può comportare la revoca dell'autorizzazione concessa.

Art. 5

1. L'Organismo di Controllo autorizzato fornisce all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari ed alla Regione Marche gli elementi ed i dati conoscitivi di carattere tecnico e documentale dell'attività di controllo e certificativa.

2. Appena completata la realizzazione da parte dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari di un sistema informatico dedicato, l'Organismo di Controllo autorizzato dovrà procedere all'inserimento nello stesso dei dati di cui al comma 1.

Art. 6

1. L'Organismo di Controllo autorizzato è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - e dalla competente Regione Marche.

2. L'Organismo di Controllo autorizzato ha l'onere di fornire ai predetti enti le dichiarazioni e le comunicazioni previste dalla normativa vigente attinenti l'attività di controllo autorizzata con il presente decreto.

Art. 7

1. La presente autorizzazione comporta l'obbligo per l'Organismo di Controllo autorizzato del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora vengano meno i requisiti che ne hanno determinato la concessione.

Il presente decreto ha validità triennale dalla data di emanazione ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 ottobre 2010

Il direttore generale: La Torre

10A13119

DECRETO 20 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Friuli Grave».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n.164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTI i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2001 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale - n° 84 del 10 aprile 2001, concernente modalità per l'aggiornamento per lo schedario vitivinicolo nazionale e per l'iscrizione delle superfici vitate negli albi dei vigneti DOCG e DOC e negli elenchi delle vigne IGT e norme aggiuntive;

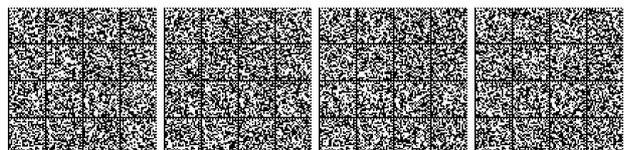
VISTO il decreto ministeriale del 16 febbraio 1998 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Friuli Grave" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dalla Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOC "Friuli Grave";

VISTO il parere favorevole della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia sulla citata domanda;

VISTI il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli Grave" pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 196 del 23 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Friuli Grave" in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A :

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli Grave”, riconosciuto con decreto ministeriale del 16 febbraio 1998 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. In via transitoria, fino all’emanazione del decreto applicativo dell’articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, richiamato in premessa, i soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2010 i vini a denominazione di origine controllata “Friuli Grave”, proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali – ai sensi e per gli effetti dell’art. 15 della Legge 10 febbraio 1992, n. 164, del DM 27 marzo 2001 e dell’accordo Stato Regioni e Provincie Autonome 25 luglio 2002 – la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell’iscrizione dei medesimi all’apposito schedario. Successivamente sono da osservare le disposizioni del citato decreto applicativo dell’articolo 12 del Decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 3

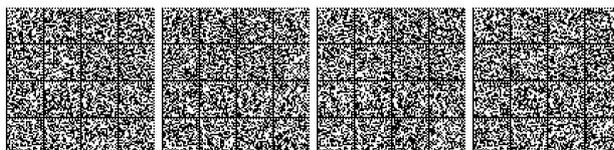
1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

1. All’allegato “A” sono riportati i codici, di cui all’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli Grave”.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 20 ottobre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC <FRIULI > GRAVE

Art. 1 – Denominazione

La denominazione di origine controllata “Friuli” seguita obbligatoriamente dalla specificazione “Grave” (“Friuli” Grave) per le seguenti tipologie: Bianco, anche superiore; Rosso, anche superiore; Chardonnay, anche superiore, frizzante e spumante; Novello; Rosato, anche frizzante; Pinot bianco, anche frizzante, superiore e spumante; Pinot grigio, anche superiore; Riesling (da Riesling renano), anche superiore; Sauvignon, anche superiore; Friulano, anche superiore; Traminer aromatico, anche superiore; Verduzzo friulano, anche frizzante e superiore; Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere), anche superiore**;** Cabernet franc, anche superiore; Cabernet sauvignon, anche superiore; Merlot, anche superiore; Pinot nero, anche superiore e Spumante; Refosco dal peduncolo rosso, anche superiore; è riservata ai vini, dell’omonima zona di produzione di cui al successivo art. 3, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 – Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

- Chardonnay anche nelle tipologie frizzante, spumante e superiore;
- Pinot bianco anche nelle tipologie frizzante, spumante e superiore;
- Pinot grigio anche nella tipologia superiore;
- Riesling (da Riesling renano) anche nella tipologia superiore;
- Sauvignon anche nella tipologia superiore;
- Friulano anche nella tipologia superiore;
- Traminer aromatico anche nella tipologia superiore;
- Verduzzo friulano anche nelle tipologie frizzante e superiore;
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere) anche nella tipologia superiore**;**
- Cabernet franc anche nella tipologia superiore;
- Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore;
- Merlot anche nella tipologia superiore;
- Pinot nero anche nelle tipologie superiore e Spumante;
- Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore;

è riservata ai vini provenienti dalle uve dei corrispondenti vitigni per un minimo del 95%, salvo quanto previsto dall’art.5 relativo al “taglio migliorativo”.

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione “Bianco” è riservata ai vini ottenuti da uve delle varietà a bacca bianca previste dal disciplinare di produzione, con esclusione del Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione “Rosso” è riservata ai vini ottenuti da uve delle varietà a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione

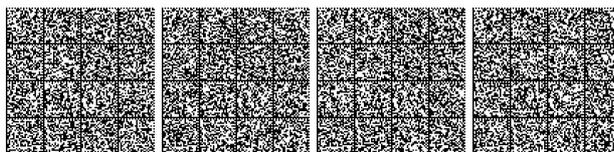
“Rosato” è riservata ai vini ottenuti dalle uve a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione “Novello” è riservata al vino ottenuto con uve, mosti delle varietà a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

Nella produzione del vino a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle tipologie Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.

Art. 3 – Zona di produzione

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente in provincia di Udine l’intero territorio comunale di: Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Buia, Camino al Tagliamento, Campoformido, Chiopris-Viscone, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Coseano, Dignano, Fagagna, Flaibano, Lestizza, Martignacco, Mereto di Tomba, Mortegliano, Moruzzo, Pagnacco, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Reana del Roiale, Remanzacco, Rive d’Arcano, San Vito di Fagagna, Sedegliano, Talmassons, Tavagnacco, Treppo Grande, Udine e in parte quello di: Artegna, Bagnaria Arsa, Bùttrio, Cassacco, Castions di Strada, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Gemona del Friuli, Gonars, Magnano in Riviera, Maiano, Manzano, Moimacco, Osoppo, Palmanova, Porpetto, Povoletto, Premariacco, Ragogna, San Daniele del Friuli, San Giovanni al Natisone, Santa Maria la Longa, Tarcento, Tricesimo, Trivignano Udinese; e in provincia di Pordenone l’intero territorio comunale di: Arba, Arzene, Brugnera, Casarsa della Delizia, Castelnuovo del Friuli, Cordenons, Fiume Veneto, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Spilimbergo, Vajont, Valvasone, Vivaro, Zoppola e in parte quello di Aviano, Azzano Decimo, Budòia, Caneva, Cavasso Nuovo, Fanna, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Polcenigo e Travesio.

Tale zona è delimitata: dall’innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia con il confine fra le provincie di Pordenone e Treviso. La delimitazione segue prima verso ovest e poi verso nord il confine delle provincie stesse finchè, oltrepassato Borgo Barozzi, raggiunge la quota 279 in località Pian di Salere. Da questo punto, lasciato il confine provinciale, piega verso est, tocca la quota 311 e C. Varise, fino a incontrare la strada che costeggia il castello di Càneva. Da qui la delimitazione sale verso nord lungo la predetta strada e per la quota 121, C. Polese, il ponte sul torrente Fontanagal, raggiunge l’incrocio (presso la Cappella) fra detta strada e la mulattiera che costeggia i vigneti di Sarone. La linea di delimitazione segue quindi tale mulattiera che aggirando a nord l’abitato di Sarone raggiunge la strada Sarone-Polcenigo toccando le quote 165, 113 e 134. Proseguendo lungo questa per Polcenigo-San Giovanni di Mezzo-Santa Lucia-Budoia-Castello di Aviano-Villotta-Somprado-Pieve-Baros-Marsure-Cortina di Giais-Selva-Malnisio, fino a Grizzo centro per deviare verso casali Rigo e proseguire lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano nel tratto compreso tra la stazione di Montereale Valcellina e il ponte sul torrente Colvera e da qui lungo la provinciale per Fratta-Fanna-Cavasso Nuovo-Meduno-Rio Maggiore-Sottomonte-Toppo-Ancona Nova-Travesio (borgata Rio Secco e borgata Deana) fino al passaggio a livello ferroviario e da questo punto lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano, fino a incontrare il confine comunale di Castelnuovo del Friuli. La linea di demarcazione poi prosegue includendo tutto il comune di Castelnuovo del Friuli e quello di Pinzano al Tagliamento. Riparte poi dal ponte sul Tagliamento, lungo la strada che passa per San Pietro, San Giacomo di Ragogna, Pignano, fino al bivio di San Daniele del Friuli con la strada di Alemagna (S.S. n°463). Proseguendo verso nord, la delimitazione segue questa statale, attraversa Bronzacco-San Tommaso-Comerzo-Tiveriacco - C.

Coful - C. Zucchiatti-Rivoli di Osoppo - C. Cosani-Osoppo, fino al bivio Taboga per scendere lungo la strada statale n°13 verso i C. Londero, attraversa Lessi fino ad incontrare la ferrovia Tarvisio-Udine e lungo questa fino a incrociare la strada statale n°356 che percorre verso est per giungere all'abitato di Madonna a ovest di Tarcento. Dalla località Madonna la delimitazione segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Tarcento, per poi seguire la linea ferroviaria verso sud fino all'incrocio con la provinciale Tricesimo-Nimis, da qui lungo questa strada attraverso Qualso e Qualso Nuovo, sino al ponte di Nimis sul Torre. Corre quindi verso sud lungo il corso di questo torrente fino al ponte di Savorgnano, piega verso est lungo la strada che porta a Savorgnano fino a incontrare e seguire la rotabile per M. Bognini e C. Maurino, da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione fino ad arrivare alla cabina di trasformazione di Rubignacco fra l'istituto orfani e C. Corgnolo.
Dalla cabina di trasformazione segue la strada per Casali Gallo, il macello comunale, Borgo Viola (a sud di Cividale) e poi devia verso est per Borgo Corfù, per discendere lungo la strada statale n°356 sino al bivio Spessa Ipplis passando per Gagliano, da questo punto verso ovest lungo l'asfaltata che delimita il versante nord della zona collinare propriamente detta, sino al bivio di Azzano per piegare verso Leproso e proseguire per il ponte sul fiume Natisone verso Orsaria e quindi lungo la provinciale fino a Vicinale (casa delle Zitelle esclusa) per proseguire lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la strada statale n°56. La linea di delimitazione segue detta statale in direzione sud-est, fino al bivio per Manzano e per la strada che attraversa Manzano raggiunge l'asfaltata Case-Dolegnano in prossimità di C. Romano. Prosegue verso est lungo la sopraddetta asfaltata per giungere al confine provinciale Udine-Gorizia dopo aver attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti e Sant'Andrat. Scende lungo detto confine provinciale fino a comprendere tutto il territorio del comune di Chiopris-Viscone. Da qui risale il Torre sino all'altezza di Trivignano Udinese (q. 45), da dove lasciato il Torre continua lungo la strada di Trivignano-Melarolo-Merlana-Santo Stefano Udinese per poi proseguire verso sud la strada statale n°352 che attraversa Santa Maria la Longa-Mereto di Capitolo-stazione ferroviaria di Palmanova fino al congiungimento con l'autostrada Palmanova-Venezia. Da qui lungo l'autostrada fino all'intersezione di questa con la strada Corgnolo-Pampaluna per poi risalire lungo quest'ultima fino al bivio di C.le Rovere e continuare verso ovest per la strada del Milione fino all'incrocio con la statale n°353. Scende poi lungo questa per un breve tratto e piega verso la strada che conduce a Paradiso fino a incrociare , presso il Molino del Paradiso, il confine territoriale fra i Comuni di Castions di Strada e Pocenia. Continua lungo il confine amministrativo che limita, escludendoli, i comuni di Pocenia, Rivignano e Varmo. Attraverso il Tagliamento, la linea di demarcazione entra in provincia di Pordenone seguendo il confine amministrativo del Comune di San Vito al Tagliamento (includendolo), indi quello del Comune di Fiume Veneto (includendolo) fino a incontrare il fiume Sile all'altezza di C. Marcuz. Segue poi questo fiume verso sud fino a intersecare il confine amministrativo del comune di Pasiano di Pordenone e lungo questo fino al confine con la provincia di Treviso. Indi risale lungo il confine fra le province di Pordenone e Treviso fino all'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia da cui si era partiti.

Art. 4 – Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 del presente disciplinare devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della Legge 10 febbraio 1992, n°164, unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaioso o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini.

Dall'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione le iscrizioni di nuovi impianti e reimpianti di vite devono essere realizzati con almeno 3.300 ceppi per ettaro.

Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi; sono consentiti i sistemi di potatura lunghi, corti o misti.

Dall'entrata in vigore del presente decreto i nuovi impianti e reimpianti dovranno prevedere le seguenti forme di allevamento: Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Casarsa, Cappuccina o Doppio capovolto.

In relazione al sesto di impianto si dovrà assicurare una produzione per ceppo che non superi i limiti di produzione consentiti dal presente disciplinare di produzione.

E' vietata ogni pratica di forzatura ma è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 non deve superare: T. 13 per tutte le tipologie, con un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore ad hl 91;

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5 – Norme per la Vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, le operazioni di invecchiamento obbligatorio, previste dal presente disciplinare di produzione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito:

dell'intero territorio delle province di Pordenone e Udine;

nei comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolè, Mansuè, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso;

nei comuni di Portogruaro, Pramaggiore ed Annone Veneto in provincia di Venezia;

nei comuni di Cormons e Romans d'Isonzo in provincia di Gorizia.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate unicamente nel territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% per tutte le tipologie; 11% per le tipologie qualificate "superiore".

La tipologia "Rosato" è ottenuta dalla spremitura soffice e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

La varietà Pinot nero può essere vinificata in bianco per la elaborazione del vino spumante.

La denominazione di origine controllata "Friuli" Grave può essere utilizzata per designare il vino spumante elaborato con mosti o vini provenienti dalle uve dei vigneti iscritti all'albo delle varietà Chardonnay o Pinot bianco o Pinot nero, seguendo le norme previste per la produzione dei vini spumanti.

Nelle tipologie Chardonnay e Pinot bianco "Spumante" è consentita l'aggiunta di Pinot nero fino a un massimo del 15% oppure di altre uve provenienti dai vitigni a bacca bianca di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave Spumante può essere posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", "extra dry", "dry", "demi-sec"; dette definizioni possono essere riportate facendo riferimento al corrispondente significato in lingua italiana.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave Chardonnay, Pinot bianco,

Verduzzo friulano, Rosato, possono essere elaborati nella tipologia “frizzante” purchè l’anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso e seguendo le relative norme per la produzione dei vini frizzanti.

Tali vini devono essere immessi al consumo finale con un residuo zuccherino espresso in grammi litro:

tra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;

non superiore a 10 per Chardonnay, Pinot bianco, Rosato.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

I prodotti utilizzabili per l’arricchimento dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all’albo della denominazione di origine controllata “Friuli” Grave ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Per le rese fino al limite massimo del 75%, il 70 % sarà considerato vino a denominazione di origine controllata ed il rimanente 5% non avrà diritto alla denominazione di origine controllata “Friuli” Grave; qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

E’ consentita nella misura massima del volume del 10%, l’aggiunta nei vasi vinari e la correzione dei mosti e dei vini di cui all’art. 2 aventi diritto alla denominazione di origine controllata “Friuli Grave”, con altri mosti e vini ottenuti da uve di corrispondente colore rivendicate per la Denominazione di Origine “Friuli” Grave provenienti dai vigneti iscritti all’albo per ognuna delle specificazioni previste.

Nella vinificazione ed affinamento dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave è consentito l’uso dei recipienti in legno.

Art. 6 - Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Friuli” Grave Bianco anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: armonico, equilibrato, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
“Friuli” Grave Rosso anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
odore: intenso, fine;
sapore: asciutto o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Friuli” Grave Novello:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato, vinoso;

sapore: sapido, caratteristico, asciutto o abboccato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

"Friuli" Grave Rosato anche nella tipologia frizzante:
colore: rosato;
odore: fine;
sapore: asciutto o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

"Friuli" Grave Chardonnay anche nelle tipologie spumante e frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il "superiore";
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

"Friuli" Grave Pinot bianco anche nelle tipologie superiore, spumante e frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il "superiore";
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

"Friuli" Grave Pinot grigio anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il "superiore";
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

"Friuli" Grave Riesling anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: leggermente aromatico;
sapore: secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il "superiore";
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;.

"Friuli" Grave Sauvignon anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore:caratteristico;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Friulano anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore:gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Traminer aromatico anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: aromatico, intenso;
sapore: fine, caratteristico, secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Verduzzo friulano anche nelle tipologie superiore e frizzante:
colore: da giallo paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, vivace nella tipologia frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 per mille;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Cabernet anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;
“Friuli” Grave Cabernet franc anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico, erbaceo;
sapore: gradevole, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

“Friuli” Grave Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

"Friuli" Grave Merlot anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il "superiore";
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

"Friuli" Grave Pinot nero anche nelle tipologie superiore e spumante:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il "superiore";
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

"Friuli" Grave Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il "superiore";
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

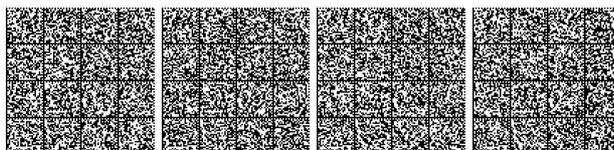
"Friuli" Grave Spumante
spuma: fine, persistente*;*
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

E' facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e per l'estratto secco netto.

Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave con le specificazioni di vitigno e di colore bianco e rosso, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "superiore" qualora siano denunciati alla vendemmia come tali e:
- siano ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale previsto per le specifiche tipologie dell'art. 5;
- la produzione massima sia ridotta a 10 tonnellate per ettaro.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave recanti la dizione "superiore" devono essere immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo come previsto dall'art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave con esclusione delle tipologie

novello e rosato, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva “riserva” ma senza la dizione “superiore”, qualora siano immessi al consumo dopo due anni, a decorrere dall’11 novembre dell’annata di vendemmia.

Le varietà iscritte all’albo dei vigneti della denominazione di origine controllata “Friuli” Grave possono essere rivendicate con le specificazioni delle indicazioni di vitigno e con le specificazioni di colore previste dall’art. 2.

La tipologia contraddistinta dalla menzione “riserva” deve essere presentata al consumo diretto in recipienti di vetro di capienza non superiore a 0.75 litri e con tappo di sughero; sono tuttavia ammesse le bottiglie in vetro del tipo bordolese di capienza non superiore a 5 litri per particolari confezioni celebrative.

Alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 è vietata l’aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio”, e similari.

E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari, sono consentite in ottemperanza delle disposizioni comunitarie e nazionali vigenti in materia.

Art. 8.- Confezionamento

In sede di designazione, la specificazione “Grave” deve essere indicata in etichetta immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale “denominazione di origine controllata” e pertanto non può essere interposta tra quest’ultima dicitura e la denominazione “Friuli”.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave il nome del vitigno deve figurare in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata.

In sede di designazione le specificazioni di tipologia “riserva” e “superiore” devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertanto non possono essere intercalate tra quest’ultima dicitura e la denominazione di origine controllata “Friuli” Grave.

In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata “Friuli” Grave della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art.1, con l’esclusione delle tipologie spumante, frizzante e liquoroso, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

E’ ammessa anche la chiusura con tappo a vite fino alla capacità di lt. 1,50.

ANNESSO

ALLEGATO A

FRIULI GRAVE BIANCO	B075	X	888	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE BIANCO RISERVA	B075	X	888	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE BIANCO SUPERIORE	B075	X	888	1	B	X	A	1	X
FRIULI GRAVE ROSSO	B075	X	999	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE ROSSO RISERVA	B075	X	999	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE ROSSO SUPERIORE	B075	X	999	2	B	X	A	1	X
FRIULI GRAVE ROSATO	B075	X	999	3	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE ROSATO FRIZZANTE	B075	X	999	3	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET	B075	X	CAB	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET RISERVA	B075	X	CAB	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CABERNET SUPERIORE	B075	X	CAB	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET FRANC	B075	X	042	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET FRANC RISERVA	B075	X	042	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CABERNET FRANC SUPERIORE	B075	X	042	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET SAUVIGNON	B075	X	043	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B075	X	043	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CABERNET SAUVIGNON SUPERIORE	B075	X	043	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY	B075	X	298	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY FRIZZANTE	B075	X	298	1	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY RISERVA	B075	X	298	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SPUMANTE	B075	X	298	1	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SPUMANTE ABBOCCATO	B075	X	298	1	X	X	B	0	B
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SPUMANTE SECCO	B075	X	298	1	X	X	B	0	A
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SUPERIORE	B075	X	298	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE MERLOT	B075	X	146	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE MERLOT RISERVA	B075	X	146	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE MERLOT SUPERIORE	B075	X	146	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE NOVELLO	B075	X	999	2	C	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO	B075	X	193	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO FRIZZANTE	B075	X	193	1	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO RISERVA	B075	X	193	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SPUMANTE	B075	X	193	1	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SPUMANTE ABBOCCATO	B075	X	193	1	X	X	B	0	B
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SPUMANTE SECCO	B075	X	193	1	X	X	B	0	A
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SUPERIORE	B075	X	193	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO	B075	X	194	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO RISERVA	B075	X	194	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO SUPERIORE	B075	X	194	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO	B075	X	195	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO RISERVA	B075	X	195	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO SPUMANTE	B075	X	195	2	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO SPUMANTE ABBOCCATO	B075	X	195	2	X	X	B	0	B

FRIULI GRAVE PINOT NERO SPUMANTE SECCO	B075	X	195	2	X	X	B	0	A
FRIULI GRAVE PINOT NERO SUPERIORE	B075	X	195	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	B075	X	205	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA	B075	X	205	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO SUPERIORE	B075	X	205	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE RIESLING (RENANO)	B075	X	210	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE RIESLING (RENANO) RISERVA	B075	X	210	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE RIESLING (RENANO) SUPERIORE	B075	X	210	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE SAUVIGNON	B075	X	221	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE SAUVIGNON RISERVA	B075	X	221	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE SAUVIGNON SUPERIORE	B075	X	221	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE SPUMANTE	B075	X	888	1	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE SPUMANTE BRUT	B075	X	888	1	X	X	B	0	G
FRIULI GRAVE SPUMANTE DEMI SEC	B075	X	888	1	X	X	B	0	L
FRIULI GRAVE SPUMANTE DRY	B075	X	888	1	X	X	B	0	H
FRIULI GRAVE SPUMANTE EXTRA BRUT	B075	X	888	1	X	X	B	0	F
FRIULI GRAVE SPUMANTE EXTRA DRY	B075	X	888	1	X	X	B	0	I
FRIULI GRAVE FRIULANO	B075	X	235	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE FRIULANO RISERVA	B075	X	235	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE FRIULANO SUPERIORE	B075	X	235	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO	B075	X	238	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO RISERVA	B075	X	238	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO SUPERIORE	B075	X	238	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO	B075	X	256	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO AMABILE	B075	X	256	1	X	X	A	0	C
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO DOLCE	B075	X	256	1	X	X	A	0	D
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO FRIZZANTE	B075	X	256	1	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO RISERVA	B075	X	256	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO SECCO	B075	X	256	1	X	X	A	0	A
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO SUPERIORE	B075	X	256	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO VIVACE	B075	X	256	1	Q	X	A	0	X

10A13109

DECRETO 25 ottobre 2010.

Riconoscimento della indicazione geografica tipica dei vini «Anagni» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la domanda della Regione Lazio - Arsial, presentata in data 30.07.2009, intesa ad ottenere il riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Anagni" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 196 del 25 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere al riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Anagni" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. La Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Anagni" è riconosciuta ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Anagni" é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2010, i vini a Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Anagni", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografia conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito schedario viticolo.

Articolo 3

1. All'allegato "A" sono riportati i codici delle tipologie dei vini a Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Anagni", di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Indicazione Geografica Tipica dei Vini “Anagni” é tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2010

Il capo dipartimento: Rasi Caldogno

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI “ANAGNI”

ART. 1
(Denominazioni e vini)

L’indicazione geografica tipica “Anagni” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: <<Anagni>> bianco e <<Anagni>> rosso.

ART. 2
(Base ampelografica)

I vini ad indicazione geografica tipica “Anagni” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica per le seguenti tipologie:

<<Anagni>> bianco:

Passerina e/o Malvasia puntinata dal 50% al 60%;
Bellone, Manzoni b., Grechetto b., Chardonnay da soli o congiuntamente massimo il 35%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

<<Anagni>> rosso:

Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc minimo 50%;
Merlot massimo 25%;
Cesanese di Affile dal 10% al 20%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

ART. 3
(Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Anagni” ricade nella provincia di Frosinone e comprende l’intero territorio del comune di Anagni.

ART. 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Anagni» devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi idonei alla coltivazione i terreni di natura vulcanica (tufi pozzolanici) o su substrati di arenaria miocenica in prevalenza, situati ad un’altitudine compresa tra 200 e 500 m. slm.
Le forme di allevamento consentite sono quelle idonee per la zona: a spalliera, controspalliera o pergola. É vietato l'impianto delle viti secondo il sistema a «doppia posta».
I sesti di impianto, per i vigneti impiantati a partire dalla data pubblicazione del presente disciplinare di produzione, devono garantire un numero minimo di 4.000 ceppi per ettaro.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per tipologia di vino, sono le seguenti:

<<Anagni>> bianco:
produzione uva tonn/ettaro: 12,00;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%vol.

<<Anagni>> rosso:
produzione uva tonn/ettaro: 11,00;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
La Regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può modificare il limite massimo di produzione di uva per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali– Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini e all'organismo di controllo incaricato.

ART. 5

(Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'articolo 3.
La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

<<Anagni>> bianco:
resa uva/vino: 70%
produzione massima di vino hl/ha: 84

<<Anagni>> rosso:
resa uva/vino: 70%
produzione massima di vino hl/ha: 77

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto all'indicazione geografica.

ART. 6

(Caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

<<Anagni>> bianco:
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;.
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

<<Anagni>> rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, vinoso, intenso;
sapore: asciutto, sapido, caratteristico dell'invecchiamento in botti di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol;.

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

ART. 7

(Etichettatura, designazione e presentazione)

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione e presentazione dei vini, l'indicazione geografica tipica «Anagni» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

ART. 8

(Confezionamento)

I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 3 litri.

______

ALLEGATO A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	
ANAGNI BIANCO	C147	X	888	1	X	X	E	0	X	Nuovo
ANAGNI ROSSO	C147	X	999	2	X	X	E	0	X	Nuovo

10A13116

DECRETO 25 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Gravina».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 4 giugno 1983, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Gravina" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di Tutela del Gravina DOC, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Gravina";

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 198 del 25 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Gravina" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Gravina", approvato con Decreto del Presidente della Repubblica del 4 giugno 1983, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata "Gravina", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata "Gravina" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata "Gravina" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GRAVINA"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Gravina», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed a i requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Gravina" bianco, "Gravina" spumante, "Gravina" passito, "Gravina" rosso, "Gravina" rosato.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata "Gravina" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

Gravina "bianco", anche nella tipologia "Gravina" spumante:
Greco almeno 50%;
Malvasia del Chianti almeno 20%
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dalle varietà di Fiano, Verdeca, Bianco di Alessano e Chardonnay per non oltre il 30 %.

Gravina "rosso" e "Gravina" "rosato":
Montepulciano almeno 40%
Primitivo almeno 20%;
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di Aglianico, Uva di Troia, Merlot e Cabernet Sauvignon per non oltre il 30%

Gravina "Passito"
Malvasia 100%

Articolo 3

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di:Gravina di Puglia Poggiorsini e in parte il territorio dei comuni di: Altamura Spinazzola tutti in provincia di Bari.

Tale zona è così delimitata: a sud – est del centro abitato di Spinazzola il limite segue in direzione est la strada per masseria Santeramo e giunta alla quota 330 segue in direzione nord – est il sentiero che raggiunge la strada per masseria Spada, seguendo questa attraversa la strada ferrata (quota 393) e proseguendo passa per le quote 438, 441, 438, 426.

A quota 426 segue in direzione sud – est la strada per la località Garagnone e prima di giungervi a quota 416 prosegue in direzione est per una retta immaginaria che unisce quota 416 con la masseria Calderoni; dalla masseria Calderoni segue in direzione sud – est la strada che passando per le quote 452, 450, 451, 454, 469, va ad incrociare in prossimità della quota 489 il confine comunale tra Spinazzola e Poggiorsini, prosegue lungo questi in direzione nord – est e a La Rocca incrocia il confine del comune di Gravina in Puglia, prosegue lungo tale confine prima in direzione nord e poi sud – est per lungo tratto fino a raggiungere la quota 487 a nord di Monte Castiglione. Da quota 487 verso sud – est segue una retta immaginaria che raggiunge la masseria Calderoni quota (432) da dove prosegue verso est lungo la strada che passa a sud della masseria Pallone e della località Azzoriddo toccando le quote 417, 422, 414, 409, 402, 407 fino a raggiungere a quota 400 la strada per Altamura; prosegue lungo questa in direzione sud – est fino alla stazione ferroviaria di Altamura.

Dalla stazione di Altamura segue il tracciato della linea ferroviaria a scartamento ridotto che inizialmente si dirige verso Gravina di Puglia e che superata la località Pacciarella piega in

direzione sud – est costeggiando poi la strada statale di Matera (n. 99), sempre lungo tale strada ferrata raggiunge il confine di provincia in località di Rienzo, prosegue quindi in direzione ovest per il confine di provincia che discende verso sud fino a lambire la masseria Miccolis e quindi proseguendo verso ovest lungo il confine della provincia di Bari raggiunge in località Cucinella, lungo la strada che costeggia il torrente Basentello (km 7,200), all'incrocio con la strada che in direzione nord si immette nella strada statale di Venosa (n. 168 al km 43,100) prosegue quindi dall'incrocio in direzione nord lungo tale strada toccando le quote 391, 412, 441, 428 e raggiunta la strada statale di Venosa prosegue lungo questa verso ovest per circa 400 metri, quindi segue per breve tratto in direzione nord la strada per il sottopassaggio ferroviario e poi la strada ferrata che in direzione nord ed attraversando la località Gadone raggiunge a sud il centro abitato di Spinazzola da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti ubicati su terreni di natura eccessivamente argillosa e con alto tenore di umidità e comunque non adatti.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
È vietato ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50 % Vol.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve.

La Regione, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari forestali ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di cui all'art 3.

Le operazioni di elaborazione e di presa di spuma per la produzione della DOC “Gravina spumante” devono essere effettuate in stabilimenti situati nell’ambito della provincia di bari nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie in materia.

La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70 % .

Per la tipologia “Gravina” passito la resa massima di uva fresca da trasformare in vino finito non può superare il 50%.

Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Gravina" Passito, devono subire un leggero appassimento che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori non inferiore al 23%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Gravina», all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Gravina” Bianco
colore: paglierino tendente al verdolino;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco o amabile, fresco, sapido, armonico, delicato, talvolta lievemente vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % Vol ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Gravina” Rosato
colore: rosato brillante;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: secco, fresco, sapido, minerale, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % Vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Gravina” Rosso
colore: rosso rubino brillante;
odore: tipico, fruttato, con sentori di more;
sapore: secco, armonico, rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 Vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Gravina” Spumante
spuma: fine e persistente;
colore: giallo più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;
sapore: vivace, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Gravina" Passito
colore: giallo dorato con tenedenza all'ambrato;
odore: intenso caratteristico;
sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 Vol;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
acidità volatile massima: 25 millequivalenti/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Le operazioni di elaborazione e di presa di spuma per la produzione della DOC "Gravina spumante" devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito della provincia di bari nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie in materia.

Articolo 7

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, nomi di fantasia, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le qualificazioni: Bianco, Rosato, Rosso, Spumante, Passito devono figurare in etichetta e sono consentite ai diversi tipi di "Gravina" che presentano le rispettive caratteristiche precisate negli articoli precedenti.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
GRAVINA BIANCO	B215	X	888	1	X	X	A	0	X	
GRAVINA ROSSO	B215	X	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
GRAVINA ROSATO	B215	X	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
GRAVINA PASSITO	B215	X	MAB	1	D	X	A	0	X	Nuovo
GRAVINA SPUMANTE	B215	X	888	1	X	X	B	0	X	

10A13115

DECRETO 25 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cesanese di Olevano Romano» o «Olevano Romano».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 29 maggio 1973, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dall'ARSIAL - Regione Lazio, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano";

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 196 del 23 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano", approvato con Decreto del Presidente della Repubblica del 29 maggio 1973, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CESANESE DI OLEVANO ROMANO" O "OLEVANO ROMANO"

ARTICOLO 1
(Denominazione e vini)

La denominazione d'origine controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

- "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano"
- "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" amabile
- "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" dolce
- "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" dolce frizzante
- "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" superiore
- "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" riserva

ARTICOLO 2
(Base Ampelografica)

Il vino "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Cesanese di Affile e/o Cesanese comune per non meno del 85%;
- altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 15%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano", deve essere adeguata, entro la decima vendemmia riferita, alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata dei vini "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano", potranno usufruire della denominazione medesima.

ARTICOLO 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione del vino "Cesanese di Olevano Romano" comprende tutto il territorio di Olevano Romano e parte di quello di Genazzano.
Tale zona è così delimitata: partendo dall'incrocio del confine comunale di Roiate e Olevano Romano con quello tra le province di Roma e Frosinone, località la Morra Rossa, il limite segue quest'ultimo in direzione sud fino al colle S. Quirico e poi verso ovest fino al fiume Sacco, prosegue quindi sempre verso sud lungo il confine provinciale sino al ponte sito in prossimità della Mola di Piscoli. Dal ponte prosegue verso ovest sulla strada che conduce ai Collicchi fino a quota 259 e poi segue quella che prima in direzione sud-ovest e poi sud, costeggia il fiume Sacco passando per le quote 220 e 229 sino a raggiungere il confine comunale di Genazzano sullo stesso corso d'acqua, prosegue quindi in direzione ovest il medesimo e, 150 metri prima di incontrare l'affluente che discende dalla Valle Fonte Noce, prende la strada che risale verso nord costeggiando questo corso d'acqua, procede lungo il proseguimento della medesima attraverso le quote 251, 253,

231, costeggia quindi il colle Salomone fino a raggiungere, una volta superato il ponte sul fosso Ciaffo, le case Birbaccia.
Dalle case Birbaccia segue la strada che costeggiando il colle Comare, I collicchi, il colle Cocomero passa per le quote 265,272, 267e 297.
Da quota 297 segue in direzione nord-ovest la strada per la Sonnina fino a raggiungere la strada statale di Fiuggi in prossimità al km 18,500, percorre quest'ultima in direzione est fino al km 20.250 circa e prima di giungere alla stazione di Olevano Romano piega verso nord sulla strada che costeggiando Colle Gentile e la località Grotta incrocia fosso della Selva che discende sino a incontrare il confine comunale tra Genazzano e Olevano Romano prima verso nord e poi verso est e sud-est fino a incontrare quello tra le province di Roma e Frosinone in località la Morra Rossa, chiudendo così la delimitazione.

ARTICOLO 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità..
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono le seguenti:

- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano:
  Produzione uva (tonn/ettaro): 12;
  Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano superiore e riserva:
  Produzione uva (tonn/ettaro): 10;
  Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

ARTICOLO 5
(Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni di Arcinazzo Romano, Affile, Roiate, Olevano Romano, Genazzano in provincia di Roma, e di Serrone del Frusinate, Piglio, Paliano, Acuto e Anagni in provincia di Frosinone.
L'imbottigliamento del vino "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" deve avvenire all'interno della zona di vinificazione.
La resa massima dell'uva in vino, non deve essere superiore al 65%
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

La presa di spuma o frizzantatura deve avvenire in grandi recipienti chiusi e può essere utilizzato unicamente mosto d'uva o mosto d'uva parzialmente fermentato anche in miscela tra loro.

ARTICOLO 6
(Caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano"
- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco corposo, morbido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" amabile
- colore: rosso rubino con riflessi porpora;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: amabile e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
- zuccheri residui: da 18 g/l a 30 g/l

"Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" dolce
- colore: rosso -brillante con riflessi porpora;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: armonico, dolce, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- zuccheri residui: minimo 45 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" dolce frizzante
- colore: rosso brillante con riflessi porpora;
- odore: delicato, caratteristico del vitigno di base;
- sapore: armonico, dolce, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- zuccheri residui: minimo a 45 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" superiore
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

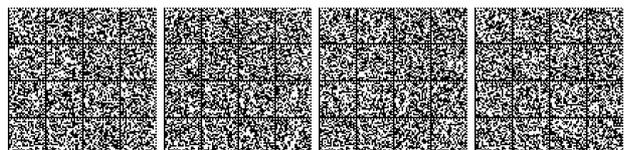
“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” riserva
- colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

ARTICOLO 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino,
Per il vino “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” Superiore l'immissione al consumo è consentita non prima del primo giugno dell’anno successivo alla vendemmia
Il vino “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi (decorrenza anno vendemmia 1 novembre), di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art.1, con l’esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

ARTICOLO 8
(Confezionamento)

Per le tipologie “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” Superiore e Riserva è consentito l'imbottigliamento in recipienti di volume nominale non superiori a 0,75 litri, con tappo sughero.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO	B130	X	CES	2	X	X	A	0	X	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO AMABILE	B130	X	CES	2	X	X	A	0	C	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO DOLCE	B130	X	CES	2	X	X	A	0	D	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO DOLCE FRIZZANTE	B130	X	CES	2	X	X	C	0	D	Nuovo
CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE	B130	X	CES	2	B	X	A	0	X	Nuovo
CESANESE DI OLEVANO ROMANO RISERVA	B130	X	CES	2	A	X	A	1	X	Nuovo
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti										
CESANESE DI OLEVANO ROMANO ASCIUTTO	B130	X	CES	2	X	X	A	0	X	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO FRIZZANTE NATURALE	B130	X	CES	2	X	X	C	0	X	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO SECCO	B130	X	CES	2	X	X	A	0	A	
CESANESE DI OLEVANO ROMANO SPUMANTE NATURALE	B130	X	CES	2	X	X	B	0	X	

10A13113

DECRETO 25 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Carignano del Sulcis».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1°agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010 n.61 di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini,in attuazione dell'art.15 della Legge 7 luglio 2009 n.88;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela del vino Carignano del Sulcis per il tramite della Regione autonoma Sardegna , intesa a modificare il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis";

VISTO il parere favorevole espresso dalla Regione autonoma Sardegna, in merito alla proposta del Consorzio sopra indicato, di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis";

VISTO il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda di modifica della denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis"" e del relativo disciplinare di produzione**,** pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale – n.198 del 25 agosto 2010 ;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis"in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA

Articolo 1

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" , approvato con DPR 1 giugno 1977 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

In via transitoria, fino all'emanazione del decreto applicativo dell'articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, richiamato in premessa, i soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della Legge 10 febbraio 1992, n. 164, del DM 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato Regioni e Province Autonome del 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito schedario. Successivamente sono da osservare le disposizioni del citato decreto applicativo dell'articolo 12 del Decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 3

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Articolo 4

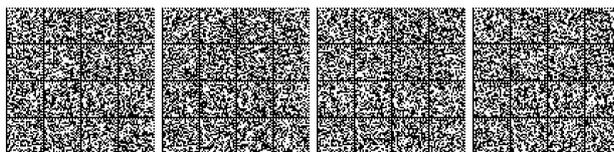
Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine .

Articolo 5

All'allegato "A" sono riportati i codici, di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis".

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CARIGNANO DEL SULCIS "

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Carignano del Sulcis" rosso;

"Carignano del Sulcis" rosso riserva;

"Carignano del Sulcis" rosso superiore;

"Carignano del Sulcis" rosato;

"Carignano del Sulcis" novello;

"Carignano del Sulcis" passito;

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso, riserva, superiore, rosato, novello e passito devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Carignano per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Sardegna, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nell'ambito del Sulcis, comprendente per intero il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Carbonia-Iglesias e di Cagliari: Calasetta, Carbonia, Carloforte, Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Teulada, Tratalias, Villaperuccio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti di giacitura e di orientamento adatti, con esclusione dei terreni male esposti, di scarsa profondità o fortemente erosi, particolarmente umidi e quelli ubicati al di sopra dei 400 metri s.l.m.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e comunque idonei ad assicurare le caratteristiche delle uve e dei vini previste nel presente disciplinare.

Il vino a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" superiore deve provenire esclusivamente da vigneti aventi la forma di allevamento ad alberello e alberello appoggiato.

I nuovi impianti ed i reimpianti successivi all'approvazione del presente disciplinare, escludono i sistemi espansi (tendone, pergole, palmette e forme similari).

I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.500 ceppi a ettaro e la produzione media non deve superare i Kg. 3,5 a ceppo. Per le viti aventi forma di allevamento ad alberello, i nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 5.000 ceppi a ettaro e la produzione media non deve superare i Kg. 2,2 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso in numero massimo di due interventi nelle stagioni primaverile ed estiva e comunque non oltre il 15 Agosto.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo di 12% vol, mentre quelle destinate alla produzione delle tipologie "rosso riserva" e "rosso superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo di 12,5% vol.

Le uve destinate alla produzione delle tipologie novello e rosato, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo dell' 11% vol.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 11 tonnellate. La resa massima di uva per ettaro dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso superiore e passito non può superare le t 7,5.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi; oltre detto limite tutta la produzione decade dalla denominazione di origine controllata.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero delle piante ed alla produzione per ceppo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento, di imbottigliamento e di affinamento obbligatorio in bottiglia dei vini di cui all'art. 1, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie con l'esclusione della tipologia Passito per la quale, la medesima resa, calcolata sull'uva fresca , non deve superare il 50%.

Qualora vengano superati questi limiti l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Per le tipologie riserva e superiore è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia.

Per la tipologia rosso è previsto esclusivamente un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 40 giorni.

Il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Nel caso di rivendicazione della tipologia "Carignano del Sulcis" superiore non può essere effettuato alcun tipo di arricchimento.

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" passito, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

a) l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale e può essere ammostata non prima del 10 ottobre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo;

b) l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata; può avvenire altresì su pianta, sotto tettoie, e/o anche al sole fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino non inferiore al 27%;

c) la conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di capacità non superiore a 10 ettolitri;

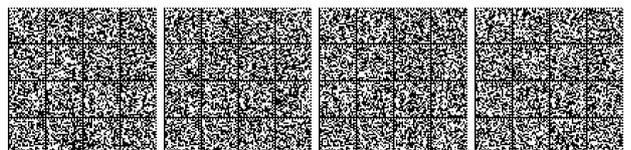
d) il periodo di invecchiamento è di almeno 6 mesi di cui almeno tre mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° maggio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve e l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre successivo;

e) al termine del periodo di invecchiamento, il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Carignano del Sulcis rosso:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, gradevolmente intenso;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Carignano del Sulcis riserva:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, fine,elegante;
- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Carignano del Sulcis superiore:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Carignano del Sulcis rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevolmente vinoso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Carignano del Sulcis novello:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimi: 6 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Carignano del Sulcis passito:

- colore: dal rosso all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui 14% svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28 g/l;
- zuccheri riduttori: minimo 5%.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con un proprio decreto, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. Per la tipologia superiore non è consentita la qualificazione riserva.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" novello e rosato, devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a 1,5 litri.

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso, riserva e superiore, devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non inferiore a litri 0,375 e non superiore a litri 27, esclusa la damigiana.

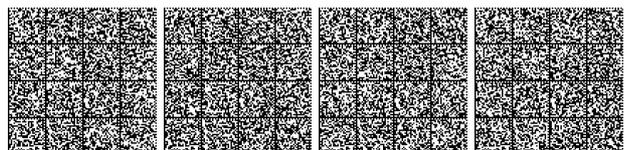
Le bottiglie nelle quali sono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" riserva, superiore e passito debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappo in sughero.

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" passito deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero.

———

ALLEGATO A

CARIGNANO DEL SULCIS ROSATO	B186	X	054	3	X	X	A	0	X
CARIGNANO DEL SULCIS ROSSO	B186	X	054	2	X	X	A	0	X
CARIGNANO DEL SULCIS ROSSO NOVELLO	B186	X	054	2	C	X	A	0	X
CARIGNANO DEL SULCIS ROSSO PASSITO	B186	X	054	2	D	X	A	0	X
CARIGNANO DEL SULCIS ROSSO RISERVA	B186	X	054	2	A	X	A	1	X
CARIGNANO DEL SULCIS ROSSO SUPERIORE	B186	X	054	2	B	X	A	0	X

10A13110

DECRETO 25 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Aprilia».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 13 maggio 1966, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Aprilia" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda presentata dall'ARSIAL - Regione Lazio, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Aprilia";

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 198 del 25 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Aprilia" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Aprilia", approvato con Decreto del Presidente della Repubblica del 13 maggio 1966 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata "Aprilia", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata "Aprilia" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata "Aprilia" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "APRILIA"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Aprilia» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

- Bianco di Aprilia;
- Rosso di Aprilia
- Rosato di Aprilia;
- Merlot di Aprilia

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata "Aprilia" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Bianco di Aprilia
  Trebbiano Toscano almeno il 50%;
  Chardonnay dal 5% al 35%;
  possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.
- Rosso e Rosato di Aprilia
  Sangiovese almeno il 50%;
  Cabernet Sauvignon dal 5% al 25%;
  Merlot fino dal 5% al 25%
  possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.
- Merlot di Aprilia
  Merlot non meno dell' 85%;
  possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.

Limitatamente alle tipologie Bianco di Aprilia, Rosso di Aprilia e Rosato di Aprilia la base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo deve essere adeguata entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Aprilia», per le tipologie Bianco di Aprilia, Rosso di Aprilia e Rosato di Aprilia, potranno usufruire della denominazione medesima.

Articolo 3

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende: in provincia di Latina tutto il territorio comunale di Aprilia e parte di quello dei comuni di Cisterna e Latina ed in provincia di Roma parte del territorio comunale di Nettuno.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal punto d'incontro fra i confini amministrativi di Aprilia e di Cisterna con il confine provinciale della provincia di Roma, il limite sale lungo il confine provinciale di Roma, sino a incontrare la ferrovia Roma-Napoli (incrocio della suddetta ferrovia con il Fosso della Mole); segue quindi la ferrovia medesima fino al punto in cui la provinciale Nettuno-Cisterna sottopassa la strada ferrata. Da questo punto prosegue lungo la provinciale Nettuno-Cisterna fino a Borgo Montello e da qui all'intersezione della medesima provinciale con il fiume Astura fino

all'intersezione del fiume medesimo con la strada Grugnole-Sant'Antonio. Da qui prosegue fino alle Grugnole e successivamente ai Tre Cancelli, procede quindi sino all'intersezione della strada Grugnole-Tre Cancelli-Palmolive con la provinciale Nettuno-Velletri per proseguire fino all'incrocio del confine fra le province di Roma e Latina.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
È vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minino sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonn/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Bianco di Aprilia	14	10,5
Rosso di Aprilia	14	11,0
Rosato di Aprilia	14	11,0
Merlot di Aprilia	13	11,5

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata della vite.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa dell'uva in vino per tutte le tipologie non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa uva-vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata "Aprilia" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche :

"Bianco di Aprilia":
- colore: giallo paglierino talora con riflessi verdolini.
- odore: intenso, caratteristico, con note floreali.
- sapore: secco, intenso, equilibrato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol
- acidità totale minima: 4,5 g/l

- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

"Rosso di Aprilia":
- colore: rosso rubino con riflessi granati con l'invecchiamento.
- odore: intenso, fine con sentori di frutta matura
- sapore: secco, intenso, armonico, di giusto corpo.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

"Rosato di Aprilia":
- colore: rosa tenue
- odore: delicato, floreale
- sapore: fresco, secco, sapido.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

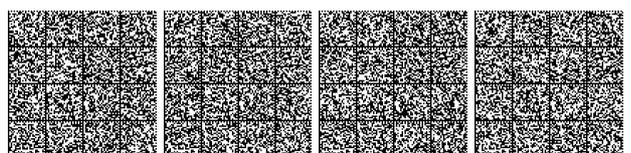
«Merlot di Aprilia»:
- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore:secco, di corpo caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

È in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata "Aprilia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

I vini di cui all'art 1 devono essere imbottigliati in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri 1,5 tappati con tappo di sughero o altro materiale consentito dalla norma.
Tuttavia per detti vini è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
BIANCO DI APRILIA	B009	X	888	1	X	X	A	0	X	Nuovo
ROSSO DI APRILIA	B009	X	999	2	X	X	A	0	X	Nuovo
ROSATO DI APRILIA	B009	X	999	3	X	X	A	0	X	Nuovo
MERLOT DI APRILIA	B009	X	146	2	X	X	A	0	X	
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti										
SANGIOVESE DI APRILIA	B009	X	218	2	X	X	A	0	X	
TREBBIANO DI APRILIA	B009	X	TRE	1	X	X	A	0	X	

10A13114

DECRETO 25 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Daunia».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il decreto del Ministero Risorse Agricole del 12 settembre 1995, con il quale è stata riconosciuta la Indicazione Geografica Tipica dei vini "Daunia" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda presentata dalla Regione Puglia, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a la Indicazione Geografica Tipica dei vini "Daunia";

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 198 del 25 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Daunia" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Daunia", approvato con decreto del Ministero Risorse Agricole del 12 settembre 1995 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

2. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Indicazione Geografica Tipica "Daunia", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la IGT in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

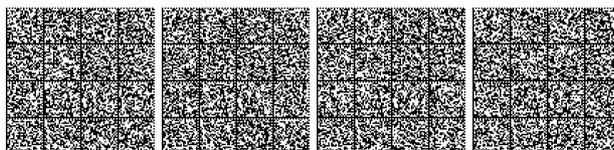
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Indicazione Geografica Tipica "Daunia" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Indicazione Geografica Tipica "Daunia" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2010

Il capo dipartimento: Rasi Caldogno

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "DAUNIA".

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica "Daunia", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

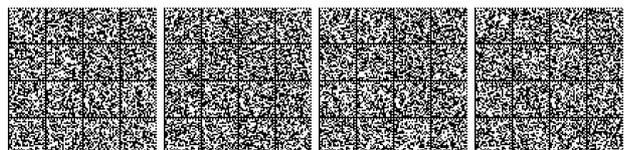
Articolo 2

L'indicazione geografica tipica "Daunia" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante, spumante, novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 29 maggio 2010.

L'indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

Aglianico n.;
Aleatico n.;
Barbera n.,
Bianco di Alessano b.;
Biancolella b.;
Bombino bianco b.;
Bombino nero n.;
Cabernet Franc n.
Cabernet Sauvignon n.;
Chardonnay b.;
Coda di volpe b.;
Falanghina b.;
Fiano b.;
Greco b.;
Greco bianco b.;
Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
Lambrusco Maestri n.;
Lambrusco n.;
Malbech n.;
Malvasia bianca b.;
Malvasia nera di Brindisi n.
Malvasia nera di Lecce n.;

Merlot n.;
Montonico b.;
Moscatello selvatico b.;
Moscato bianco b.;
Negroamaro n.;
Pampanuto b.;
Petit Verdot n.;
Piedirosso n.;
Pinot bianco b.;
Pinot grigio g.;
Pinot nero n.;
Primitivo n.;
Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
Riesling italico b.;
Riesling renano b.;
Sangiovese n.;
Sauvignon b.;
Semillon b.;
Sylvaner verde b.;
Syrah n.;
Trebbiano
Trebbiano giallo b.;
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Verdicchio b.;
Vermentino b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione diversi da quello oggetto di specificazione, per la provincia di Foggia fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

L'indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione della dicitura "Lambrusco vinificato in bianco" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri.

Articolo 3

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Daunia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, gia comprensiva dell’aumento del 20% previsto dal D.M. 2 agosto 1996, art. 1 , comma 1, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" bianco rosso e rosato a tonnellate 26, per i vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22;

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.
Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% per i bianchi;
10,00% per i rosati;
10,50% per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

Le uve destinate alla produzione di “vino di uve stramature” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15,00%vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5%.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Daunia" passito e uve stramature è consentito un appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Daunia” devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall’art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E’ fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Daunia" bianco 10,50%;
"Daunia" rosso 11,0 %;
"Daunia" rosato 11,0 %;
"Daunia" novello 11,0%;
"Daunia" passito secondo la vigente normativa.
“Daunia” vino da uve stramature 15%vol.

I vini a indicazione geografica tipica “Daunia” frizzante e spumante all’atto dell’immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 9,5% vol.

Articolo 7

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Daunia” è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati all’articolo 2, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all’altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica "Daunia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore o similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Daunia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALLEGATO A

DAUNIA COCOCCIOLA	C001	X	064	1	X	X	E	0	X
DAUNIA COCOCCIOLA FRIZZANTE	C001	X	064	1	X	X	F	0	X
DAUNIA COCOCCIOLA PASSITO	C001	X	064	1	D	X	E	0	X
DAUNIA GARGANEGA	C001	X	092	1	X	X	E	0	X
DAUNIA GARGANEGA FRIZZANTE	C001	X	092	1	X	X	F	0	X
DAUNIA GARGANEGA PASSITO	C001	X	092	1	D	X	E	0	X
DAUNIA GRECO NERO	C001	X	099	2	X	X	E	0	X
DAUNIA GRECO NERO FRIZZANTE	C001	X	099	2	X	X	F	0	X
DAUNIA GRECO NERO NOVELLO	C001	X	099	2	C	X	E	0	X
DAUNIA GRECO NERO PASSITO	C001	X	099	2	D	X	E	0	X
DAUNIA MALVASIA	C001	X	MAB	1	X	X	E	0	X
DAUNIA MALVASIA NERA	C001	X	128	2	X	X	E	0	X
DAUNIA MALVASIA NERA FRIZZANTE	C001	X	128	2	X	X	F	0	X
DAUNIA MALVASIA NERA NOVELLO	C001	X	128	2	C	X	E	0	X
DAUNIA MALVASIA NERA PASSITO	C001	X	128	2	D	X	E	0	X
DAUNIA MOSTOSA	C001	X	157	1	X	X	E	0	X
DAUNIA MOSTOSA FRIZZANTE	C001	X	157	1	X	X	F	0	X
DAUNIA MOSTOSA PASSITO	C001	X	157	1	D	X	E	0	X
DAUNIA TRAMINER AROMATICO	C001	X	238	1	X	X	E	0	X
DAUNIA TRAMINER AROMATICO FRIZZANTE	C001	X	238	1	X	X	F	0	X
DAUNIA TRAMINER AROMATICO PASSITO	C001	X	238	1	D	X	E	0	X

10A13111

DECRETO 25 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Murgia».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il decreto del Ministero Risorse Agricole del 12 settembre 1995, con il quale è stata riconosciuta la Indicazione Geografica Tipica dei vini "Murgia" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda presentata dalla Regione Puglia, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a la Indicazione Geografica Tipica dei vini "Murgia";

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 197 del 24 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Murgia" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Murgia", approvato con decreto del Ministero Risorse Agricole del 12 settembre 1995 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

2. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Indicazione Geografica Tipica "Murgia", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la IGT in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Indicazione Geografica Tipica "Murgia" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Indicazione Geografica Tipica "Murgia" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "MURGIA".

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica "Murgia", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

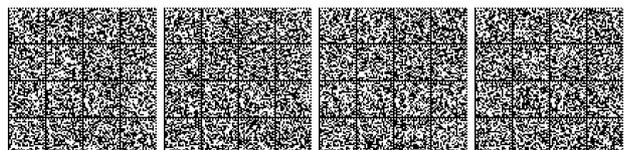
Articolo 2

L'indicazione geografica tipica "Murgia", è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante uve stramature e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante, spumante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Murgia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Bari, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 29 maggio 2010.

L'indicazione geografica tipica "Murgia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

Aglianico n.;
Aleatico n.;
Barbera n.,
Bianco di Alessano b.;
Bombino bianco b.;
Bombino nero n.;
Cabernet Franc n.
Cabernet Sauvignon n.;
Chardonnay b.;
Falanghina b.;
Fiano b.;
Greco b.;
Greco bianco b. ;
Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
Lacrima n.,
Lambrusco Maestri n.;
Malbech n.;
Malvasia bianca b.;
Malvasia nera di Brindisi n.
Malvasia nera di Lecce n.;
Merlot n.;
Montonico b.;

Moscatello selvatico b.;
Moscato bianco b.;
Negroamaro n.;
Negroamaro precoce cannellino n.;
Notardomenico b.;
Pampanuto b.;
Petit Verdot n.;
Piedirosso n.;
Pinot bianco b.;
Pinot grigio g .;
Pinot nero n.;
Primitivo n.;
Refosco dal Peduncolo rosso n.;
Riesling italico b.;
Riesling renano b.;
Sangiovese n.;
Sauvignon b.;
Semillon b.;
Susumaniello n.;
Sylvaner verde b.;
Syrah n.;
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Verdicchio b.;
Vermentino b.;
è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province Bari fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, e passito, e novello, quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature"rivenienti da vendemmia tardiva.

Articolo 3

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Murgia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bari, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Barletta, Andria, Trani, Bisceglie, Canosa di Puglia, Minervino Murge.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva dell'aumento del 20% previsto dal D.M. 2 agosto 1996, art.1, comma 1, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" bianco, rosso e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 23, per i vini ad indicazione geografica Murgia con la specificazione dei vitigni Primitivo ed Aleatico a tonnellate 18.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.
Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Murgia", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% per i bianchi;
10,00% per i rosati;
10,50% per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0.5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5%.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

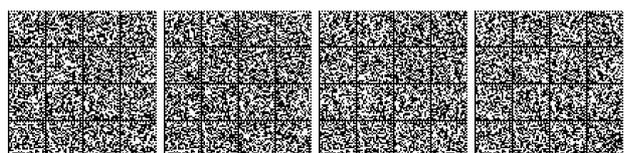
Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Murgia" passito e/o uve stramature è consentito appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6

I vini ad indicazione geografica tipica "Murgia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Murgia" bianco 10,50%;
" Murgia " rosso 11,00%;
" Murgia " rosato 11,00%;
" Murgia " novello 11,00%;
" Murgia " passito secondo la vigente normativa.
“Murgia” vino da uve stramature 15,00%vol.

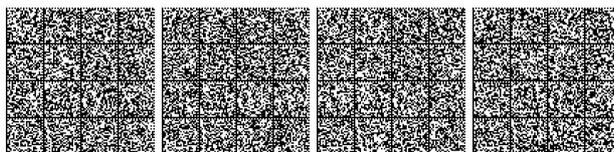
I vini a indicazione geografica tipica “Murgia” frizzante e spumante all’atto dell’immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 9,5% vol.

Articolo 7

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Puglia” è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nell’articolo 2, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all’altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica " Murgia " è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore o similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Murgia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
MURGIA BIANCO	C002	X	888	1	X	X	E	0	X
MURGIA BIANCO DA UVE STRAMATURE	C002	X	888	1	F	X	L	0	X
MURGIA BIANCO FRIZZANTE	C002	X	888	1	X	X	F	0	X
MURGIA BIANCO PASSITO	C002	X	888	1	D	X	E	0	X
MURGIA BIANCO SPUMANTE	C002	X	888	1	X	X	B	0	X
MURGIA ROSSO	C002	X	999	2	X	X	E	0	X
MURGIA ROSSO DA UVE STRAMATURE	C002	X	999	2	F	X	L	0	X
MURGIA ROSSO FRIZZANTE	C002	X	999	2	X	X	F	0	X
MURGIA ROSSO NOVELLO	C002	X	999	2	C	X	E	0	X
MURGIA ROSSO PASSITO	C002	X	999	2	D	X	E	0	X
MURGIA ROSATO	C002	X	999	3	X	X	E	0	X
MURGIA ROSATO FRIZZANTE	C002	X	999	3	X	X	F	0	X
MURGIA ROSATO NOVELLO	C002	X	999	3	C	X	E	0	X
MURGIA ROSATO SPUMANTE	C002	X	999	3	X	X	B	0	X
MURGIA AGLIANICO	C002	X	002	2	X	X	E	0	X
MURGIA AGLIANICO DA UVE STRAMATURE	C002	X	002	2	F	X	L	0	X
MURGIA AGLIANICO FRIZZANTE	C002	X	002	2	X	X	F	0	X
MURGIA AGLIANICO NOVELLO	C002	X	002	2	C	X	E	0	X
MURGIA AGLIANICO PASSITO	C002	X	002	2	D	X	E	0	X
MURGIA ALEATICO	C002	X	009	2	X	X	E	0	X
MURGIA ALEATICO DA UVE STRAMATURE	C002	X	009	2	F	X	L	0	X
MURGIA ALEATICO FRIZZANTE	C002	X	009	2	X	X	F	0	X
MURGIA ALEATICO NOVELLO	C002	X	009	2	C	X	E	0	X
MURGIA ALEATICO PASSITO	C002	X	009	2	D	X	E	0	X
MURGIA BARBERA N.	C002	X	019	2	X	X	E	0	X
MURGIA BARBERA N. DA UVE STRAMATURE	C002	X	019	2	F	X	L	0	X
MURGIA BARBERA N. FRIZZANTE	C002	X	019	2	X	X	C	0	X
MURGIA BARBERA N. NOVELLO	C002	X	019	2	C	X	E	0	X
MURGIA BARBERA N. PASSITO	C002	X	019	2	D	X	E	0	X
MURGIA BIANCO D'ALESSANO	C002	X	028	1	X	X	E	0	X
MURGIA BIANCO D'ALESSANO DA UVE STRAMATURE	C002	X	028	1	F	X	L	0	X
MURGIA BIANCO D'ALESSANO FRIZZANTE	C002	X	028	1	X	X	F	0	X
MURGIA BIANCO D'ALESSANO PASSITO	C002	X	028	1	D	X	E	0	X
MURGIA BIANCO D'ALESSANO SPUMANTE	C002	X	028	1	X	X	B	0	X
MURGIA BOMBINO BIANCO	C002	X	032	1	X	X	E	0	X
MURGIA BOMBINO BIANCO DA UVE STRAMATURE	C002	X	032	1	F	X	L	0	X
MURGIA BOMBINO BIANCO FRIZZANTE	C002	X	032	1	X	X	F	0	X
MURGIA BOMBINO BIANCO PASSITO	C002	X	032	1	D	X	E	0	X
MURGIA BOMBINO BIANCO SPUMANTE	C002	X	032	1	X	X	B	0	X
MURGIA BOMBINO NERO	C002	X	033	2	X	X	E	0	X

MURGIA BOMBINO NERO DA UVE STRAMATURE	C002	X	033	2	F	X	L	0	X
MURGIA BOMBINO NERO FRIZZANTE	C002	X	033	2	X	X	F	0	X
MURGIA BOMBINO NERO NOVELLO	C002	X	033	2	C	X	E	0	X
MURGIA BOMBINO NERO PASSITO	C002	X	033	2	D	X	E	0	X
MURGIA CABERNET FRANC	C002	X	042	2	X	X	E	0	X
MURGIA CABERNET FRANC DA UVE STRAMATURE	C002	X	042	2	F	X	L	0	X
MURGIA CABERNET FRANC FRIZZANTE	C002	X	042	2	X	X	F	0	X
MURGIA CABERNET FRANC NOVELLO	C002	X	042	2	C	X	E	0	X
MURGIA CABERNET FRANC PASSITO	C002	X	042	2	D	X	E	0	X
MURGIA CABERNET SAUVIGNON	C002	X	043	2	X	X	E	0	X
MURGIA CABERNET SAUVIGNON DA UVE STRAMATURE	C002	X	043	2	F	X	L	0	X
MURGIA CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C002	X	043	2	X	X	F	0	X
MURGIA CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C002	X	043	2	C	X	E	0	X
MURGIA CABERNET SAUVIGNON PASSITO	C002	X	043	2	D	X	E	0	X
MURGIA CHARDONNAY	C002	X	298	1	X	X	E	0	X
MURGIA CHARDONNAY DA UVE STRAMATURE	C002	X	298	1	F	X	L	0	X
MURGIA CHARDONNAY FRIZZANTE	C002	X	298	1	X	X	F	0	X
MURGIA CHARDONNAY PASSITO	C002	X	298	1	D	X	E	0	X
MURGIA CHARDONNAY SPUMANTE	C002	X	298	1	X	X	B	0	X
MURGIA FALANGHINA	C002	X	079	1	X	X	E	0	X
MURGIA FALANGHINA DA UVE STRAMATURE	C002	X	079	1	F	X	L	0	X
MURGIA FALANGHINA FRIZZANTE	C002	X	079	1	X	X	C	0	X
MURGIA FALANGHINA PASSITO	C002	X	079	1	D	X	E	0	X
MURGIA FALANGHINA SPUMANTE	C002	X	079	1	X	X	B	0	X
MURGIA FIANO	C002	X	081	1	X	X	E	0	X
MURGIA FIANO DA UVE STRAMATURE	C002	X	081	1	F	X	L	0	X
MURGIA FIANO FRIZZANTE	C002	X	081	1	X	X	F	0	X
MURGIA FIANO PASSITO	C002	X	081	1	D	X	E	0	X
MURGIA FIANO SPUMANTE	C002	X	081	1	X	X	B	0	X
MURGIA GRECO	C002	X	097	1	X	X	E	0	X
MURGIA GRECO DA UVE STRAMATURE	C002	X	097	1	F	X	L	0	X
MURGIA GRECO FRIZZANTE	C002	X	097	1	X	X	F	0	X
MURGIA GRECO PASSITO	C002	X	097	1	D	X	E	0	X
MURGIA GRECO SPUMANTE	C002	X	097	1	X	X	B	0	X
MURGIA GRECO BIANCO	C002	X	098	1	X	X	E	0	X
MURGIA GRECO BIANCO DA UVE STRAMATURE	C002	X	098	1	F	X	L	0	X
MURGIA GRECO BIANCO FRIZZANTE	C002	X	098	1	X	X	C	0	X
MURGIA GRECO BIANCO PASSITO	C002	X	098	1	D	X	E	0	X
MURGIA GRECO BIANCO SPUMANTE	C002	X	098	1	X	X	B	0	X
MURGIA INCROCIO MANZONI 6.0.13	C002	X	299	1	X	X	E	0	X

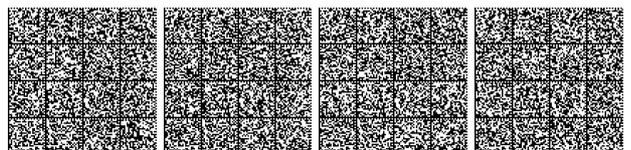
B									
MURGIA INCROCIO MANZONI 6.0.13 B DA UVE STRAMATURE	C002	X	299	1	F	X	L	0	X
MURGIA INCROCIO MANZONI 6.0.13 B FRIZZANTE	C002	X	299	1	X	X	C	0	X
MURGIA INCROCIO MANZONI 6.0.13 B PASSITO	C002	X	299	1	D	X	E	0	X
MURGIA INCROCIO MANZONI 6.0.13 B SPUMANTE	C002	X	299	1	X	X	B	0	X
MURGIA LACRIMA	C002	X	111	2	X	X	E	0	X
MURGIA LACRIMA DA UVE STRAMATURE	C002	X	111	2	F	X	L	0	X
MURGIA LACRIMA FRIZZANTE	C002	X	111	2	X	X	C	0	X
MURGIA LACRIMA NOVELLO	C002	X	111	2	C	X	E	0	X
MURGIA LACRIMA PASSITO	C002	X	111	2	D	X	E	0	X
MURGIA LAMBRUSCO MAESTRI	C002	X	LAM	2	X	X	E	0	X
MURGIA LAMBRUSCO MAESTRI FRIZZANTE	C002	X	LAM	2	X	X	F	0	X
MURGIA LAMBRUSCO MAESTRI DA UVE STRAMATURE	C002	X	LAM	2	F	X	L	0	X
MURGIA LAMBRUSCO MAESTRI NOVELLO	C002	X	LAM	2	C	X	E	0	X
MURGIA LAMBRUSCO MAESTRI PASSITO	C002	X	LAM	2	D	X	E	0	X
MURGIA MALBECH	C002	X	127	2	X	X	E	0	X
MURGIA MALBECH DA UVE STRAMATURE	C002	X	127	2	F	X	L	0	X
MURGIA MALBECH FRIZZANTE	C002	X	127	2	X	X	C	0	X
MURGIA MALBECH NOVELLO	C002	X	127	2	C	X	E	0	X
MURGIA MALBECH PASSITO	C002	X	127	2	D	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA	C002	X	129	1	X	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA DA UVE STRAMATURE	C002	X	129	1	F	X	L	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA FRIZZANTE	C002	X	129	1	X	X	C	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA PASSITO	C002	X	129	1	D	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA SPUMANTE	C002	X	129	1	X	X	B	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI BRINDISI	C002	X	140	2	X	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI BRINDISI DA UVE STRAMATURE	C002	X	140	2	F	X	L	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI BRINDISI FRIZZANTE	C002	X	140	2	X	X	C	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI BRINDISI NOVELLO	C002	X	140	2	C	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI BRINDISI PASSITO	C002	X	140	2	D	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI LECCE	C002	X	141	2	X	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI LECCE DA UVE STRAMATURE	C002	X	141	2	F	X	L	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI LECCE FRIZZANTE	C002	X	141	2	X	X	C	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI LECCE NOVELLO	C002	X	141	2	C	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA NERA DI LECCE PASSITO	C002	X	141	2	D	X	E	0	X
MURGIA MERLOT	C002	X	146	2	X	X	E	0	X
MURGIA MERLOT DA UVE	C002	X	146	2	F	X	L	0	X

STRAMATURE									
MURGIA MERLOT FRIZZANTE	C002	X	146	2	X	X	C	0	X
MURGIA MERLOT NOVELLO	C002	X	146	2	C	X	E	0	X
MURGIA MERLOT PASSITO	C002	X	146	2	D	X	E	0	X
MURGIA MONTONICO	C002	X	151	1	X	X	E	0	X
MURGIA MONTONICO DA UVE STRAMATURE	C002	X	151	1	F	X	L	0	X
MURGIA MONTONICO FRIZZANTE	C002	X	151	1	X	X	C	0	X
MURGIA MONTONICO PASSITO	C002	X	151	1	D	X	E	0	X
MURGIA MONTONICO SPUMANTE	C002	X	151	1	X	X	B	0	X
MURGIA MOSCATELLO SELVATICO	C002	X	307	1	X	X	E	0	X
MURGIA MOSCATELLO SELVATICO DA UVE STRAMATURE	C002	X	307	1	F	X	L	0	X
MURGIA MOSCATELLO SELVATICO FRIZZANTE	C002	X	307	1	X	X	F	0	X
MURGIA MOSCATELLO SELVATICO PASSITO	C002	X	307	1	D	X	E	0	X
MURGIA MOSCATELLO SELVATICO SPUMANTE	C002	X	307	1	X	X	B	0	X
MURGIA MOSCATO BIANCO	C002	X	153	1	X	X	E	0	X
MURGIA MOSCATO BIANCO DA UVE STRAMATURE	C002	X	153	1	F	X	L	0	X
MURGIA MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C002	X	153	1	X	X	F	0	X
MURGIA MOSCATO BIANCO PASSITO	C002	X	153	1	D	X	E	0	X
MURGIA MOSCATO BIANCO SPUMANTE	C002	X	153	1	X	X	B	0	X
MURGIA NEGROAMARO	C002	X	163	2	X	X	E	0	X
MURGIA NEGROAMARO DA UVE STRAMATURE	C002	X	163	2	F	X	L	0	X
MURGIA NEGROAMARO FRIZZANTE	C002	X	163	2	X	X	C	0	X
MURGIA NEGROAMARO NOVELLO	C002	X	163	2	C	X	E	0	X
MURGIA NEGROAMARO PASSITO	C002	X	163	2	D	X	E	0	X
MURGIA NEGROAMARO PRECOCE CANNELLINO	C002	X	361	2	X	X	E	0	X
MURGIA NEGROAMARO PRECOCE CANNELLINO DA UVE STRAMATURE	C002	X	361	2	F	X	L	0	X
MURGIA NEGROAMARO PRECOCE CANNELLINO FRIZZANTE	C002	X	361	2	X	X	C	0	X
MURGIA NEGROAMARO PRECOCE CANNELLINO NOVELLO	C002	X	361	2	C	X	E	0	X
MURGIA NEGROAMARO PRECOCE CANNELLINO PASSITO	C002	X	361	2	D	X	E	0	X
MURGIA NOTARDOMENICO	C002	X	174	2	X	X	E	0	X
MURGIA NOTARDOMENICO DA UVE STRAMATURE	C002	X	174	2	F	X	L	0	X
MURGIA NOTARDOMENICO FRIZZANTE	C002	X	174	2	X	X	C	0	X
MURGIA NOTARDOMENICO NOVELLO	C002	X	174	2	C	X	E	0	X
MURGIA NOTARDOMENICO PASSITO	C002	X	174	2	D	X	E	0	X
MURGIA PAMPANUTO	C002	X	179	1	X	X	E	0	X
MURGIA PAMPANUTO DA UVE STRAMATURE	C002	X	179	1	F	X	L	0	X
MURGIA PAMPANUTO FRIZZANTE	C002	X	179	1	X	X	F	0	X

MURGIA PAMPANUTO PASSITO	C002	X	179	1	D	X	E	0	X
MURGIA PAMPANUTO SPUMANTE	C002	X	179	1	X	X	B	0	X
MURGIA PETIT VERDOT	C002	X	335	2	X	X	E	0	X
MURGIA PETIT VERDOT DA UVE STRAMATURE	C002	X	335	2	F	X	L	0	X
MURGIA PETIT VERDOT FRIZZANTE	C002	X	335	2	X	X	C	0	X
MURGIA PETIT VERDOT NOVELLO	C002	X	335	2	C	X	E	0	X
MURGIA PETIT VERDOT PASSITO	C002	X	335	2	D	X	E	0	X
MURGIA PIEDIROSSO	C002	X	189	2	X	X	E	0	X
MURGIA PIEDIROSSO DA UVE STRAMATURE	C002	X	189	2	F	X	L	0	X
MURGIA PIEDIROSSO FRIZZANTE	C002	X	189	2	X	X	C	0	X
MURGIA PIEDIROSSO NOVELLO	C002	X	189	2	C	X	E	0	X
MURGIA PIEDIROSSO PASSITO	C002	X	189	2	D	X	E	0	X
MURGIA PINOT BIANCO	C002	X	193	1	X	X	E	0	X
MURGIA PINOT BIANCO DA UVE STRAMATURE	C002	X	193	1	F	X	L	0	X
MURGIA PINOT BIANCO FRIZZANTE	C002	X	193	1	X	X	F	0	X
MURGIA PINOT BIANCO PASSITO	C002	X	193	1	D	X	E	0	X
MURGIA PINOT BIANCO SPUMANTE	C002	X	193	1	X	X	B	0	X
MURGIA PINOT GRIGIO	C002	X	194	1	X	X	E	0	X
MURGIA PINOT GRIGIO DA UVE STRAMATURE	C002	X	194	1	F	X	L	0	X
MURGIA PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C002	X	194	1	X	X	C	0	X
MURGIA PINOT GRIGIO PASSITO	C002	X	194	1	D	X	E	0	X
MURGIA PINOT GRIGIO SPUMANTE	C002	X	194	1	X	X	B	0	X
MURGIA PINOT NERO	C002	X	195	2	X	X	E	0	X
MURGIA PINOT NERO DA UVE STRAMATURE	C002	X	195	2	F	X	L	0	X
MURGIA PINOT NERO FRIZZANTE	C002	X	195	2	X	X	F	0	X
MURGIA PINOT NERO NOVELLO	C002	X	195	2	C	X	E	0	X
MURGIA PINOT NERO PASSITO	C002	X	195	2	D	X	E	0	X
MURGIA PRIMITIVO	C002	X	199	2	X	X	E	0	X
MURGIA PRIMITIVO DA UVE STRAMATURE	C002	X	199	2	F	X	L	0	X
MURGIA PRIMITIVO FRIZZANTE	C002	X	199	2	X	X	F	0	X
MURGIA PRIMITIVO NOVELLO	C002	X	199	2	C	X	E	0	X
MURGIA PRIMITIVO PASSITO	C002	X	199	2	D	X	E	0	X
MURGIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	C002	X	205	2	X	X	E	0	X
MURGIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DA UVE STRAMATURE	C002	X	205	2	F	X	L	0	X
MURGIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIZZANTE	C002	X	205	2	X	X	C	0	X
MURGIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO NOVELLO	C002	X	205	2	C	X	E	0	X
MURGIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO PASSITO	C002	X	205	2	D	X	E	0	X
MURGIA RIESLING ITALICO	C002	X	209	1	X	X	E	0	X
MURGIA RIESLING ITALICO DA UVE STRAMATURE	C002	X	209	1	F	X	L	0	X
MURGIA RIESLING ITALICO FRIZZANTE	C002	X	209	1	X	X	C	0	X
MURGIA RIESLING ITALICO	C002	X	209	1	D	X	E	0	X

PASSITO									
MURGIA RIESLING ITALICO SPUMANTE	C002	X	209	1	X	X	B	0	X
MURGIA RIESLING RENANO	C002	X	210	1	X	X	E	0	X
MURGIA RIESLING RENANO DA UVE STRAMATURE	C002	X	210	1	F	X	L	0	X
MURGIA RIESLING RENANO FRIZZANTE	C002	X	210	1	X	X	C	0	X
MURGIA RIESLING RENANO PASSITO	C002	X	210	1	D	X	E	0	X
MURGIA RIESLING RENANO SPUMANTE	C002	X	210	1	X	X	B	0	X
MURGIA SANGIOVESE	C002	X	218	2	X	X	E	0	X
MURGIA SANGIOVESE DA UVE STRAMATURE	C002	X	218	2	F	X	L	0	X
MURGIA SANGIOVESE FRIZZANTE	C002	X	218	2	X	X	F	0	X
MURGIA SANGIOVESE NOVELLO	C002	X	218	2	C	X	E	0	X
MURGIA SANGIOVESE PASSITO	C002	X	218	2	D	X	E	0	X
MURGIA SAUVIGNON	C002	X	221	1	X	X	E	0	X
MURGIA SAUVIGNON DA UVE STRAMATURE	C002	X	221	1	F	X	L	0	X
MURGIA SAUVIGNON FRIZZANTE	C002	X	221	1	X	X	F	0	X
MURGIA SAUVIGNON PASSITO	C002	X	221	1	D	X	E	0	X
MURGIA SAUVIGNON SPUMANTE	C002	X	221	1	X	X	B	0	X
MURGIA SEMILLON	C002	X	227	1	X	X	E	0	X
MURGIA SEMILLON DA UVE STRAMATURE	C002	X	227	1	F	X	L	0	X
MURGIA SEMILLON FRIZZANTE	C002	X	227	1	X	X	C	0	X
MURGIA SEMILLON PASSITO	C002	X	227	1	D	X	E	0	X
MURGIA SEMILLON SPUMANTE	C002	X	227	1	X	X	B	0	X
MURGIA SUSUMANIELLO	C002	X	229	2	X	X	E	0	X
MURGIA SUSUMANIELLO DA UVE STRAMATURE	C002	X	229	2	F	X	L	0	X
MURGIA SUSUMANIELLO FRIZZANTE	C002	X	229	2	X	X	C	0	X
MURGIA SUSUMANIELLO NOVELLO	C002	X	229	2	C	X	E	0	X
MURGIA SUSUMANIELLO PASSITO	C002	X	229	2	D	X	E	0	X
MURGIA SYLVANER VERDE	C002	X	230	1	X	X	E	0	X
MURGIA SYLVANER VERDE DA UVE STRAMATURE	C002	X	230	1	F	X	L	0	X
MURGIA SYLVANER VERDE FRIZZANTE	C002	X	230	1	X	X	C	0	X
MURGIA SYLVANER VERDE PASSITO	C002	X	230	1	D	X	E	0	X
MURGIA SYLVANER VERDE SPUMANTE	C002	X	230	1	X	X	B	0	X
MURGIA SYRAH	C002	X	231	2	X	X	E	0	X
MURGIA SYRAH DA UVE STRAMATURE	C002	X	231	2	F	X	L	0	X
MURGIA SYRAH FRIZZANTE	C002	X	231	2	X	X	C	0	X
MURGIA SYRAH NOVELLO	C002	X	231	2	C	X	E	0	X
MURGIA SYRAH PASSITO	C002	X	231	2	D	X	E	0	X
MURGIA UVA DI TROIA	C002	X	247	2	X	X	E	0	X
MURGIA UVA DI TROIA DA UVE STRAMATURE	C002	X	247	2	F	X	L	0	X
MURGIA UVA DI TROIA FRIZZANTE	C002	X	247	2	X	X	F	0	X

MURGIA UVA DI TROIA NOVELLO	C002	X	247	2	C	X	E	0	X
MURGIA UVA DI TROIA PASSITO	C002	X	247	2	D	X	E	0	X
MURGIA VERDECA	C002	X	252	1	X	X	E	0	X
MURGIA VERDECA DA UVE STRAMATURE	C002	X	252	1	F	X	L	0	X
MURGIA VERDECA FRIZZANTE	C002	X	252	1	X	X	F	0	X
MURGIA VERDECA PASSITO	C002	X	252	1	D	X	E	0	X
MURGIA VERDECA SPUMANTE	C002	X	252	1	X	X	B	0	X
MURGIA VERDICCHIO	C002	X	254	1	X	X	E	0	X
MURGIA VERDICCHIO DA UVE STRAMATURE	C002	X	254	1	F	X	L	0	X
MURGIA VERDICCHIO FRIZZANTE	C002	X	254	1	X	X	C	0	X
MURGIA VERDICCHIO PASSITO	C002	X	254	1	D	X	E	0	X
MURGIA VERDICCHIO SPUMANTE	C002	X	254	1	X	X	B	0	X
MURGIA VERMENTINO B.	C002	X	258	1	X	X	E	0	X
MURGIA VERMENTINO B. DA UVE STRAMATURE	C002	X	258	1	F	X	L	0	X
MURGIA VERMENTINO B. FRIZZANTE	C002	X	258	1	X	X	C	0	X
MURGIA VERMENTINO B. PASSITO	C002	X	258	1	D	X	E	0	X
MURGIA VERMENTINO B. SPUMANTE	C002	X	258	1	X	X	B	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO	C002	X	BIS	1	X	X	E	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO DA UVE STRAMATURE	C002	X	BIS	1	F	X	L	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO FRIZZANTE	C002	X	BIS	1	X	X	C	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO PASSITO	C002	X	BIS	1	D	X	E	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO SPUMANTE	C002	X	BIS	1	X	X	B	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO	C002	X	BIS	2	X	X	E	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO DA UVE STRAMATURE	C002	X	BIS	2	F	X	L	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO FRIZZANTE	C002	X	BIS	2	X	X	C	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO NOVELLO	C002	X	BIS	2	C	X	E	0	X
MURGIA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO PASSITO	C002	X	BIS	2	D	X	E	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
MURGIA GARGANEGA	C002	X	092	1	X	X	E	0	X
MURGIA GARGANEGA FRIZZANTE	C002	X	092	1	X	X	F	0	X
MURGIA GARGANEGA PASSITO	C002	X	092	1	D	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA LUNGA	C002	X	132	1	X	X	E	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA LUNGA FRIZZANTE	C002	X	132	1	X	X	F	0	X
MURGIA MALVASIA BIANCA LUNGA PASSITO	C002	X	132	1	D	X	E	0	X

10A13112

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origini e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini inerente la richiesta di riconoscimento dei vini a Denominazione di origine controllata «Terre dei Colleoni» o «Colleoni» ed approvazione del disciplinare di produzione.

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio Tutela Valcalepio, intesa ad ottenere il riconoscimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre dei Colleoni" o "Colleoni" ed approvazione del disciplinare di produzione;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia sull'istanza di cui sopra;

HA ESPRESSO, nella riunione del 13 ottobre 2010, presente il rappresentante della Regione Lombardia, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto Ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "TERRE DEI COLLEONI" O "COLLEONI"

Articolo 1 (Denominazione)

La denominazione di origine controllata "Terre del Colleoni" o "Colleoni" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed a i requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Pinot Bianco; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Pinot Grigio; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Chardonnay; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Incrocio Manzoni bianco; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Moscato Giallo; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Moscato Giallo Passito; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Schiava; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Merlot; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Marzemino; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Cabernet; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Franconia; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Incrocio Terzi; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Novello; "Terre del Colleoni" o "Colleoni" Spumante.

Articolo 2 (Vitigni ammessi)

[1] La denominazione di origine controllata "Terre del Colleoni" o "Colleoni" è riservata a vini ottenuti da varietà idonee alla coltivazione per la Provincia di Bergamo, provenienti da vigneti in ambito aziendale iscritti allo schedario viticolo "Terre del Colleoni" o "Colleoni" .
La denominazione con la specifica di uno dei seguenti vitigni:

- Pinot Bianco
- Chardonnay
- Incrocio Manzoni bianco
- Moscato Giallo
- Pinot Grigio

È riservata a vini ottenuti da uve con almeno l'85% dei corrispondenti vitigni.
Possono concorrere alla produzione dei suddetti vini anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca idonee alla coltivazione per la Provincia di Bergamo, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

[2] La denominazione di origine controllata "Terre del Colleoni" o "Colleoni" è riservata a vini ottenuti da varietà idonee alla coltivazione per la Provincia di Bergamo, provenienti da vigneti in ambito aziendale iscritti allo schedario viticolo "Terre del Colleoni" o "Colleoni" .
La denominazione con la specifica di uno dei seguenti vitigni:

- Schiava
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Franconia
- Incrocio Terzi
- Marzemino

e riservata a vini ottenuti dalle uve con almeno l'85% dei corrispondenti vitigni.
Possono concorrere alla produzione dei suddetti vini anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Provincia di Bergamo, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

[3] La denominazione di origine controllata “Terre dei Colleoni” o “Colleoni” tipologia Spumante è riservata i vini ottenuti dalle uve dei vitigni Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Incrocio Manzoni e/o Pinot Grigio.

[4] I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Moscato Giallo o “Colleoni” Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito.

[6] La denominazione di origine controllata “Terre dei Colleoni” o “Colleoni” tipologia novello è riservata i vini ottenuti dalle uve dei vitigni a bacca rossa ad esclusione dei vitigni Schiava e Marzemino
.

Articolo 3 (Zona di produzione delle uve)

[1] La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata ““Terre del Colleoni” o “Colleoni” di cui all’articolo 2 comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara S.Rocco, Adrara S. Martino, Foresto Sparso, Villongo, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Zandobbio, Trescore Balneario, Luzzana, Entratico, Vigano S. Martino, Borgo di Terzo, Berzo San Fermo, Pradalunga, Cenate Sopra, Cenate Sotto, S. Paolo D’argon, Seriate, Brusaporto, Bagnatica, Montello, Costa Mezzate, Bolgare, Telgate, Gorle e Pedrengo Gorlago, Albano S. Alessandro, Torre De’ Roveri, Scanzorosciate, Villa di Serio, Pradalunga, Nembro, Alzano Lombardo, Ranica, Torre Boldone, Bergamo, Ponteranica, Sorisole, Villa D’Almè, Almenno S. Salvatore, Almenno S. Bartolomeo, Palazzago, Caprino Bergamasco, Cisano Bergamasco, Pontida, Villa D’Adda, Calusco D’Adda, Terno D’Isola, Chignolo D’Isola, Bonate Sotto, Bonate Sopra, Ponte San Pietro, Presezzo, Brembate Sopra, Mapello, Sotto il Monte Giovanni XXIII, Carvico, Ambivere, Barzana, Paladina, Valbrembo, Almè, Mozzo, Curno, in provincia di Bergamo.

Articolo 4 (Viticoltura)

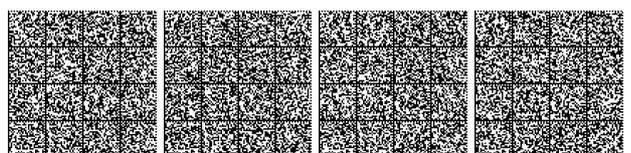
[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini
“Terre del Colleoni o “Colleoni”devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

[2] I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e comunque non atti a modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

[3] Sono da considerare idonei i terreni pedecollinari e collinari con buona esposizione e ben drenati localizzati ad una quota non superiore ai 600 m s.l.m.

[4] E’ esclusa ogni pratica di forzatura

[5] La resa massima per ettaro ammessa e gradazione minima naturale delle uve atte a produrre vino DOC “Terre del Colleoni” o “Colleoni” sono le seguenti:

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay– produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo Passito – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Schiava – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Merlot– produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Cabernet – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Franconia – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Novello – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Spumante – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5 %vol;

[6] Nelle annate con stagione particolarmente favorevole, quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi all’art. 5.

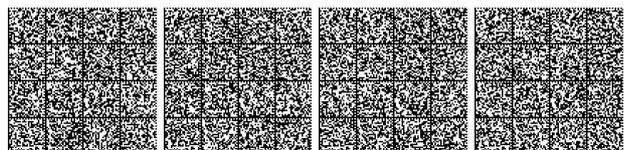
[7] “E' consentito un esubero di produzione fino al 20% delle rese massime di uva e di vino per ha che non può essere destinato alla produzione della DO mentre può essere destinato alla produzione di vini a IGT Bergamasca”.

Articolo 5 (vinificazione ed elaborazione)

[1] Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo della provincia di Bergamo

[2] Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

[3] La resa massima delle uve in vino, con esclusione della tipologia moscato giallo passito, non deve essere superiore al 70%. Per il tipo “Moscato Giallo Passito” la resa uva/vino non deve essere superiore al 40%.

[5] I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Moscato Giallo o “Colleoni” Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito, utilizzando le uve sottoposte ad appassimento all’interno del territorio di cui al paragrafo 1, in ambiente naturale o condizionato della durata non inferiore a 45 giorni.

[6] I vini ottenuti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo "Terre del Colleoni" Franconia o "Colleoni" Franconia, "Terre del Colleoni" Merlot o "Colleoni" Merlot, "Terre del Colleoni" Cabernet o "Colleoni" Cabernet, "Terre del Colleoni" Incrocio Terzi o "Colleoni" Incrocio Terzi, possono essere elaborati nella versione Novello all'interno del territorio della provincia di Bergamo, esclusivamente attraverso il procedimento di macerazione carbonica.

[7] I vini ottenuti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo "Terre del Colleoni" o "Colleoni" possono essere elaborati nelle versioni Frizzante e Spumante all'interno del territorio della provincia di Bergamo.

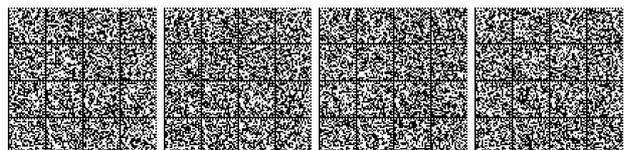
[8] La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)
[1] I vini a denominazione di origine "Terre del Colleoni" o "Colleoni" nell'atto dell'immissione al consumo devono possedere le seguenti caratteristiche:

"Terre del Colleoni" o "Colleoni"	***Pinot Bianco***
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso, fruttato, floreale
Sapore	Secco, equilibrato, fresco.
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

"Terre del Colleoni" o "Colleoni"	***Pinot Grigio***
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso, sentori di frutta
Sapore	Fresco, asciutto
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

"Terre del Colleoni" o "Colleoni"	***Chardonnay***
Colore	Giallo paglierino
Odore	Fruttato con sentori di mela,
Sapore	Secco e Fresco
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00 %vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

"Terre del Colleoni" o "Colleoni"	***Incrocio Manzoni***
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Odore	Intenso,talvolta di frutta esotica e floreale
Sapore	Fresco con buona acidità
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Moscato Giallo***
Colore	Giallo dorato - paglierino
Odore	Intenso di frutta fresca, secca e passita, erbe officinali e miele.
Sapore	Secco di media acidità, caratteristico.
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Moscato Giallo Passito***
Colore	Giallo dal paglierino al dorato, riflessi dorati
Odore	Intenso fruttato, floreale
Sapore	Corposo, dolce, caratteristico.
Residuo Zuccherino minimo	50 g/l
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	16,00% vol, di cui almeno 9,00%vol svolti
Acidità totale minima	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo	18 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Schiava***
Colore	Dal rosa tenue al cerasuolo
Odore	Delicato fruttato con note di frutta rossa
Sapore	Secco, fresco e gradevole con nota amarognola
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Merlot***
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e intenso bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Marzemino***
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e fresco bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Cabernet***
Colore	Rosso rubino
Odore	Intenso fruttato ed erbaceo
Sapore	Caratteristico e asciutto
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Franconia***
Colore	Rosso rubino
Odore	Vinoso e fruttato
Sapore	Asciutto e caratteristico
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Incrocio Terzi***
Colore	Rosso rubino
Odore	Vinoso
Sapore	Secco, intenso, caratteristico
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Novello***
Colore	Rosso rubino
Odore	Fruttato
Sapore	Armonico fresco
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g7l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l
Zuccheri riduttori	10 g/l massimo.

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	***Spumante***
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fruttato e floreale
Sapore	Armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico Volumico totale Minimo	11,00%vol
Acidità totale minima	5,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l
Residuo zuccherino	rientra nei limiti stabiliti dalla normativa Comunitaria fino alla categoria Brut: .non dosato; .Extra Brut fino a 6 g/l; .Brut fino a 15g/l”

[2] Permanenza sulle fecce.
Il vino destinato alla tipologia spumante metodo Classico, deve subire, prima dell’immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di quindici mesi; per il Millesimato, il periodo minimo è di ventiquattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve”.

[3] Annata.
Nell’etichettatura del vino destinato alla tipologia Spumante, l’indicazione dell’annata di produzione è facoltativa. Soltanto in presenza dell’indicazione dell’annata della vendemmia si può utilizzare la dicitura “Millesimato”.

Articolo 7 (etichettatura)

[1] Alla denominazione di origine controllata "“Terre del Colleoni” o “Colleoni” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

[2] E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

[3] Recipienti e Tappatura.
Per la tappatura della Tipologia Spumante, è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con tradizionale ancoraggio a gabbietta” (a cura della Sez. Amm.vas nella stesura definitiva e dopo l’approvazione del Comitato).

10A13118

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2010-SON-209) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.